



FLEISCHBOUTIQUE  
GEWÖLBEKELLER  
HOF DER SINNE  
CATERING  
EVENTS

## Crunch Cashew Nüsse

### Zutaten (für ca. 20 Portionen)

200 g Cashew Nüsse

1 TL Ghee

½ TL gemahlene Vanille

100 g Puderzucker

### Zubereitung

Die Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen, das Ghee hinein geben, nun die Cashew Nüsse goldbraun rösten, dabei ständig rühren.

Nun den Puderzucker hinzufügen und weiter ständig rühren, dabei den karamellisierten Zucker immer mit den Nüssen gut vermischen.

Wenn die Nüsse und der Zucker eine gleichmäßige braune Farbe haben, an den Nüssen der Zucker schön haftet, die gemahlene Vanille mit untermischen.

Danach die Nüsse auf einem Blech gleichmäßig verteilen und auskühlen lassen.

Fertig ist der Crunch ;-)