Süße und pikante Sesam-Walnüsse

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	185 kcal		
Eiweiß:	4,3 g	Fett:	18 g
Kohlenhydrate:	2 g		

Zutaten für 1 Portionen :

540 g	Kalifornische Walnüsse
210 g	Zucker
120 ml	Wasser
70 g	Sesam
1 1/4 TL	Cayennepfeffer
1/2 TL	Salz

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 350° vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. In einem großen, breiten Topf die Walnüsse, den Zucker und das Wasser vermengen und zum Kochen bringen.
2. Sesam, Cayennepfeffer und Salz hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis das Wasser fast verdampft ist (etwa vier Minuten).
3. Die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren kochen, bis die Walnüsse goldbraun sind und eine sandartige Ummantelung haben, etwa 4 Minuten.
4. Die Walnüsse sofort auf das vorbereitete Backblech geben und nebeneinander verteilen.
5. Etwa 20 Minuten backen, bis die Nüsse tiefgolden sind und einen sandigen Überzug besitzen.
6. Die Walnüsse vollständig abkühlen lassen. Große Cluster auseinanderbrechen, in eine Schüssel geben und servieren.