



Kandierte Walnüsse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Energie: 314 kcal/ 1314 kJ | Fett: 20 g |
| Eiweiß: 4,6 g | Davon gesättigte Fettsäuren: 2 g |
| Kohlenhydrate: 27 g | ungesättigte Fettsäuren: 18 g |

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen.
2. 200 Gramm Zucker und die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die Mischung auf ein Backblech geben, gleichmäßig verteilen und für 20 Minuten backen.
3. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den verbliebenen Zucker über den Walnüssen verteilen und gut vermischen. Anschließend abkühlen lassen.

Zutaten für 16 Portionen :

400 g Zucker
450 g kalifornische Walnüsse
60 ml Brandy
1 TL Vanilleextrakt
2 TL gemahlener Zimt
100 ml Orangensaft