



# Scharfe Macadamia Nüsse

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Etwas Hausgemachtes zum Knabbern gefällig?

## Zutaten

- 3 Tl getrocknete Chiliflocken
- 100 g geröstete Macadamia Nüsse
- 2 Tl Butter
- 70 g Zucker, 1 Prise Salz
- Alufolie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Ein Stück Alufolie in Größe eines DIN - A4 Blattes auslegen und mit 1 Tl Chiliflocken gleichmäßig bestreuen.

### Schritt2

Den Zucker in einer Stielpfanne mit etwas Wasser goldgelb karamellisieren, dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren. Die Butter dazu geben, dann folgen die Macadamia Nüsse.

### Schritt3

Auf die Alufolie geben, zusammenklebende Nüsse mit dem Holzlöffel trennen. Die restlichen Chiliflocken darüber streuen, abkühlen lassen.

### Schritt4

Vorsicht, den heißen Karamell nicht mit den Fingern anfassen!

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** zum Knabbern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfe-macadamia-nuesse/>