

Cashew-Pinien-Krokant

FÜR 90 STÜCK

300 g Rohzucker

200 g Cashewkerne

50 g Pinienkerne

Pflanzenmargarine für Blech und Nudelholz

Ein Backblecheinfetten.

Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze auflösen.

Cashew- und Pinienkerne im Blitzhacker zerkleinern und mit dem Zuckersirup verrühren.

Die Masse auf das Backblech geben, mit einem leicht eingefetteten Nudelholz 1 cm dick ausrollen, in 3 cm große Quadrate schneiden und fest werden lassen.