



# Kandierte Walnüsse

Ein leckerer Snack im Advent

Das brauchst du für circa 14 Portionen:

- 2 Eiweiß
- 2 TL Wasser
- 2 TL Vanilleextrakt
- 400 g Walnüsse
- 200 g Kristallzucker
- 1 EL Zimt
- ½ TL Salz
- verschließbare Schüssel

**1** Lege ein Backblech mit Backpapier aus und heize den Backofen auf 150 °C (Umluft: 130 °C) vor.

**2** Schlage zwei Eier auf und trenne das Eiweiß vom Eigelb (siehe Tipps zum Eiertrennen oben auf der Seite).

**3** Gib das Eiweiß, die zwei Teelöffel Wasser und den Vanilleextrakt in die Schüssel und rühre alles mit einem Handrührgerät schaumig.

Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!

**4** Dann kommen die Walnüsse zur Eiweißmischung. Verschließe nun die Schüssel und schüttele sie, bis alle Walnüsse mit Eiweiß bedeckt sind.

**5** In einer Extraschüssel vermischt du Salz, Zucker und Zimt miteinander.

**6** Anschließend gibst du die Zucker-Zimt-Mischung zu den Walnüssen hinzu. Schüttele nun wieder die verschlossene Schüssel, bis alle Walnüsse mit der Zucker-Zimt-Mischung bedeckt sind.

**7** Verteile dann die Walnüsse auf dem Backblech.

## REZEPT



In der Adventszeit gibt es viele Leckereien zu naschen. Wie wäre es denn mal mit kandierte Walnüsse? Es ist gar nicht schwer, sie zuzubereiten. Foto: California Walnut Commission

**8** Die Walnüsse müssen nun insgesamt 40 Minuten backen. Nach 20 Minuten wendest du sie vorsichtig mit einem Pfannenwender.

**9** Nach 40 Minuten holst du die Walnüsse aus dem Ofen. Vorsicht heiß! Lasse sie abkühlen. Danach kannst du sie servieren. cwc, LW