Karamelliserte hasselnøtter



Ingredienser

- ♥ 250 g hasselnøtter (se tips)
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl vann
- ♥ 20 g smør

Fremgangsmåte

Jeg brukte her en kombinasjon av hasselnøtter med og uten skall. Nøttene uten skall kjøpte jeg ferdig skåldet (se tips). Dersom du ønsker å fjerne skallet på hasselnøttene selv, kan du ha hasselnøttene på en stekeplate og riste dem i ovnen ved 180°C i 10 - 20 minutter, slik at det tynnet skallet blir sprøtt og porøst. Ha deretter nøttene på et kjøkkenhåndkle og gni av mesteparten av skallet.

Ha hasselnøtter, sukker og vann i en vid kjele eller stekepanne (gjerne med teflonbelegg). Varm opp og la småkoke mens du stadig rører forsiktig med en tresleiv. Etter hvert vil du se at vannet fordamper og da blir hasselnøttene tørre og grå, og sukkeret kornete og hardt og fester seg til nøttene (denne prosessen tar ca. 10-15 minutter).

Senk varmen til medium og fortsett å varme hasselnøttene mens du rører forsiktig med tresleiven. Sukkeret vil da smelte og bli brunt og flytende.

Når sukkeret har smeltet, tas stekepannen av platen. Tilsett smør i små klatter og rør godt rundt.

Ha de karamelliserte hasselnøttene over på et bakepapirdekket brett (pass på så du ikke brenner deg). Bruk to gafler og skill nøttene litt fra hverandre. Avkjøl.

Brekk hasselnøttene fra hverandre når karamellen har stivnet.

Tips

♥ Det er ikke nødvendig å bruke hasselnøtter uten skall, men jeg synes det gir en lekker effekt å bruke begge deler. Hasselnøtter uten skall fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Som nevnt, går det fint å riste hasselnøtter i ovnen og gni av skallet. Du får muligens ikke gnidd av alt, men mesteparten.

♥ Pass på varmen etter at sukkeret har krystallisert seg og begynner å smelte, for det skal ikke mye til før det smeltede sukkeret smaker brent.

♥ Husk at smeltet sukker er ekstremt varmt, så pass på så du ikke brenner deg.

♥ Karamelliserte hasselnøtter oppbevares i tett boks eller på glass. For å unngå at nøttene klistrer seg sammen, bør de være helt tørre før du har dem i boksen/glasset. La nøttene gjerne lufttørke i et par dager for å være sikker. Oppbevares deretter tørt og ikke for varmt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karamelliserte-hasselnotter