



Haselnuss-Brezel-Krokant

Zu Nachspeisen als Topping reichen, Bratäpfel damit füllen oder einfach so knuspern.

Zutaten:

100g brauner Zucker
100g weißer Zucker
100g Haselnüsse gehobelt (Walnüsse oder Mandeln gehen auch)
50g Butter
4 EL Geschräbbeltes (Brösel von der Burger Brezel)

Zubereitung:

Die beiden Zuckersorten in einer beschichteten Pfanne schmelzen, Butter, Haselnüsse und Geschräbbeltes hinzufügen und rühren, bis alle Zutaten vermischt und zu einer Masse geworden sind. Auf einen mit kaltem Wasser abgewaschenen Teller geben, ausstreichen und abkühlen lassen. Vom Teller stürzen, in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer zerkleinern.

Schwierigkeitsgrad: leicht