

Espresso-Krokant

Wie wäre es mit etwas Süßem zum Kaffee? Vielleicht knuspriger veganer Krokant, der herrlich nach Espresso und gerösteten Pinienkernen duftet? Diese zuckersüße Nascherei ist echte Seelennahrung und verspricht als Muntermacher den Workaholics unter euch eine extra Portion Energie an endlos langen Bürotagen. Aber auch zum Sonntagskaffe machen die glänzenden Karamellscherben eine herrliche Figur.



Espresso-Krokant von Einmal Nachschlag, bitte | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Personen): 50 Gramm Pinienkerne | 150 Gramm Zucker
| 1 Espresso



Espresso-Krokant von Einmal Nachschlag, bitte | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen. 2. Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und in die Auflaufform geben. 2. Einen Espresso frisch aufschütten. 3) Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren erhitzen. 3. Wenn der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, den Espresso darüber geben und direkt weiter rühren (Vorsicht, das ist eine ziemlich heiße Angelegenheit!) 4. Solange Rühren, bis sich die zähe Masse wieder komplett verflüssigt hat und Blasen wirft. 5. Den entstandenen Karamell vorsichtig über die Pinienkerne schütten. 6. Krokant auskühlen lassen und anschließend in Stücke brechen.

Jetzt noch mehr [Rezepte für Pralinen & Zuckerwerk](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 238 Kalorien | 8,7 Gramm Fett | 39,1 Gramm Kohlenhydrate | 1,7 Gramm Eiweiß