

# Haselnuss-Krokant

Knusprig. Süß. Karamellisierte Haselnüsse sind der perfekte Crunch. Und eignet sich somit optimal als Topping für deine Torten und Desserts. So verwende ich ihn gerne für mein [Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell](#). Du kannst ihn aber auch nehmen um den Rand deiner Torten zu verzieren, mit Cremes mischen oder aber auch einfach pur naschen.



Haselnuss-Krokant | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (8 Portionen):** 100 Gramm gehackte Haselnüsse | 3  
Esslöffel brauner Zucker





Haselnuss-Krokant| Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (15 Minuten):** 1. Haselnüsse und Zucker in einer Pfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. 2. Krokantmasse auf kleine Flamme weiterrösten, bis die Haselnussstücke komplett vom flüssigen Zucker umhüllt sind. 3. Krokantmasse auf ein Backblech oder einen großen Teller geben und auskühlen lassen. 4. Krokant in kleine Stücke brechen.

Diesen Krokant kannst du hervorragend für mein Rezept für [Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell](#) bzw. als Topping für mein [Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell](#) verwenden. Jetzt noch mehr [Rezepte mit Haselnüssen](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 103 Kalorien | 7,4 Gramm Fett | 6,5 Gramm Kohlenhydrate | 1,9 Gramm Eiweiß