

## Weihnachts-Knäck

200 g Sirup  
165 g Zucker  
200 g Sahne

50 g Butter

2 TL Kakao  
Vanillezucker  
Meersalz  
Lakritz-Pulver

70 g geröstete Mandeln  
70 g Pinien-Kerne  
Orangen-Zesten

(am besten: Rüben- oder Mais-Sirup, gerne heller Sirup) mit und in einem hohen Topf bei gleichmäßiger Hitze aufkochen. Auch wenn das lange (ca. 20 min) dauert, auf keinen Fall aus den Augen lassen! Temperatur mit einem Zucker-Thermometer prüfen und bei exakt 125°C Topf vom Herd ziehen und einrühren. Wird die Mischung heißer, wird das Knäck zu fest, erreicht sie die 125°C nicht, bleibt es zu weich. Dann nach Belieben verfeinern, etwa mit oder oder oder oder Ähnlichem. Die Mischung abkühlen lassen und in kleine Pralinen-Förmchen gießen und Toppings nach Belieben aufstreuen, etwa oder oder oder Ähnliches. Besonders typisch sind Mandeln. Keine Papier-Förmchen benutzen oder wenn, dann diese vor dem Befüllen mit Backtrenn-Spray besprühen, weil das Karamell sonst am Papier kleben bleibt. Komplett auskühlen lassen und verschenken oder selbst genießen.

Viel Freude beim Nachkochen und Naschen!

