

LINSEN-PISTAZIEN-KROKANT

Vorbereitungszeit: 15 Minuten | Gesamtzeit: 60 Minuten | Portionen: 10

Zutaten:

- 1 Tasse (200 g) Zucker
- ½ Tasse (160 g) heller Maissirup
- ½ Teelöffel (2 g) Salz
- ¼ Tasse (60 g) Wasser
- ½ Tasse (115 g) Butter, in Würfel geschnitten
- ⅔ Tasse (80 g) Pistazien, grob gehackt
- ⅔ Tasse (90 g) ganze rote Linsen, im Ofen geröstet
- ½ Teelöffel (3 g) Natron

Zubereitung:

1. Ein halbes Backblech mit einer Antihaft-Backmatte auslegen.
2. Zucker, Maissirup, Salz und Wasser in einen tiefen Topf geben. Ein Zuckerthermometer an der Seite des Topfes befestigen.
3. Lösen Sie den Zucker bei mittlerer bis niedriger Hitze auf und bringen Sie die Mischung zum Kochen.
4. Nach und nach Butter in den Topf geben und weiter rühren und kochen, bis die Mischung eine Temperatur von 140°C erreicht hat.
5. Pistazien und Linsen hinzufügen und weitere 10 Minuten unter ständigem Rühren kochen, bis das Thermometer 150°C erreicht.
6. Den Topf vom Herd nehmen und sofort das Backpulver hinzufügen und umrühren.
7. Die Mischung gleichmäßig auf das vorbereitete Blech gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen.
8. In Stücke brechen und verpacken oder servieren.

*Für geröstete Linsen im Ofen:

Ganze rote Linsen kochen oder 12 Stunden lang einweichen. Gut abtropfen lassen und auf einem Backblech ausbreiten. Im Backofen bei 200 °C 30 Minuten lang rösten, dabei alle 10 Minuten umrühren.