Gozinaki – Süßes aus Georgien

Traditionelle Süßigkeit aus Georgien aus nur drei Zutaten

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

- 1 Glas hellen, flüssigen Honig (500 g)
- 1-2 EL Zucker (optional)
- 250 g Walnusskerne, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Die gehackten Walnüsse kurz in einer heißen fettfreien leicht anrösten.
2. Den Honig in einem Topf zum Kochen bringen und den Zucker einstreuen. Bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren solange kochen, bis der Honig beginnt zu karamellisieren. Dann erst die Walnüsse unterrühren.

3. Ein nasses, großes Holzbrett bereitstellen und die Masse ca. 0,5 cm dick gleichmäßig darauf verstreichen. ACHTUNG! Sehr heiß!!!
4. Mit einem scharfen Messer in Stücke (Rauten) schneiden, solange die Masse noch warm ist. Das geht am besten, wenn das Messer zwischendurch in Wasser getaucht wird.
5. Die geschnittenen Gozinaki auskühlen lassen und als Snack oder zum Dessert servieren.