

Zitronen-Lavendel-Krokant

Für 4 Personen

2 unbehandelte Zitronen 150 g Pinienkerne 1 TL Lavendelblüten
350 g Zucker

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Zitronen heiß abspülen, trocknen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Die Zitronenschale im Ofen 15 Minuten trocknen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Den Zucker mit drei Esslöffeln Wasser in einem Topf langsam erhitzen. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis der Karamell hellbraun ist. Die Pinienkerne auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Den heißen Karamell darüber verteilen. Sofort mit der Zitronenschale und dem Lavendel bestreuen und erkalten lassen. Den Karamell in Splitter brechen und servieren.

Marie Luise Marjan am 19. Dezember 2010