



## KrachKürbiskerne

### Zutaten

100g Zucker

½ dl Wasser

½ TL Zimt

100g Kürbiskerne

### Zubereitung

Zucker, Wasser, Zimt aufkochen.

Kürbiskerne begeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Danach warten, bis sich die trockene Masse wieder verflüssigt. Kerne nochmals gut wenden und krachen lassen bis die Kerne glänzen.

Kerne auf Backpapier auskühlen lassen

Rezept: Susanne Allemann