

# Nussknusper mit Cranberries

## ZUTATEN

<b>100 g</b>	getrocknete Cranberries
<b>150 g</b>	Mandelblättchen
<b>200 g</b>	Kürbiskerne
<b>150 g</b>	Zucker
<b>75 g</b>	Honig
<b>100 g</b>	Butter
<b>100 ml</b>	Schlagobers
<b>1 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Backrohr auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

### Schritt 2

Cranberries fein hacken und mit Mandeln und Kürbiskernen vermischen.

### Schritt 3

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

### Schritt 4

Die restlichen Zutaten in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen.

### Schritt 5

Die Mandelmischung zugeben, gut unterrühren und unter ständigem Wenden einige Minuten in der Pfanne schwenken. Die Masse auf das vorbereitete Backblech geben und glattstreichen. 10-12 Minuten backen, die Ränder sollen nicht zu dunkel werden. Etwas auskühlen lassen, aber unbedingt noch warm in Stücke schneiden.