

Candy Groundnuts or Egusi (Melonensamen)

Cookery Book, Presbyterian Church in Cameroon

250 ml	geschälte, geröstete Erdnüsse oder Egusi	hacken (bzw. mit dem Wellholz darüber rollen, dass sie brechen). Beiseite stellen.
200 g	Zucker	mit
1 EL	Wasser	in einen Topf geben, vermischen und ohne umzurühren kochen bis die Masse goldbraun ist. Erdnüsse zugeben und gut vermischen. Die Masse auf ein feuchtes Backbrett geben und mit einem nassen Wellholz auswellen bis sie etwa 1 cm dick ist. Mit dem Messer Formen einritzen (Quadrate, Rauten, Dreiecke ...). Abkühlen lassen, dann schneiden oder in Stücke brechen.

Das Rezept funktioniert tatsächlich so, schmeckt lecker!