

Kocsis Róbertné

Régebben, amikor még nem voltak ilyen csilivili, menő díszek, mint legújabb korunkban, az alma, a mézeskalács és a szaloncukor mellett az aranydió is ott függött a karácsonyfaágakon. A szép emlékű csonthéjas manapság inkább a karácsonyi asztalra kerül, ha másként nem, hát a diós bejgliben. Mi most igazi ünnepi csemegeként ajánljuk.



Hozzávalók:

- 15 dkg hámozott dió,
- 3 dkg szezámag (fehér vagy a keveréke, fekete-fehér),
- 8 dkg cukor,
- 10 dkg méz,
- 25-30 gramm vaj,
- csipetnyi só,
- ¼ kávéskanál szegfűbors (tetszés szerint),
- ¼ kávéskanál őrölt fahéj (opcionális).

Elkészítése:

Helyezzünk egy nagy serpenyőt a gáztűzhelyre közepes lángon felmelegítve, s pirítsuk benne a diót (olaj és zsír nélkül!), időközönként megkeverve, hogy egyenletesen piruljon. Ha elkészültünk vele, rakjuk egy tálkába. A serpenyőt tisztítsuk meg a diótól ott maradt esetleges törmeléktől, s pirítsuk meg benne a szezámmagot, majd az eltávolítása, tálkába öntése után újból töröljük tisztára a sütőalkalmasságunkat.

Újabb műveletként cukor, méz és a vaj kerül a serpenyőbe közepes lángon, amíg a cukor el nem olvad. Ekkor adjuk hozzá a fűszereket és a sót (ha az erősebb fűszerezés mellett döntünk), majd keverjük el a spatulával, végül a külön rakott pirított diót és szezámmagot is öntsük a sütőedénybe, forgassuk át.

Az utolsó művelet: alacsony lángon karamellizáljuk a diót. Spatulával válasszuk külön a szezámmagos, karamellizált bevonatú diót a serpenyő alján maradt rétegtől és rakjuk zsírpapírra.

Hagyjuk kihűlni, utána tegyük csak kínáló tálkákra.

Tipp: készíthetjük a karamellizált diót csak szezámmagos változatban – így is nagyon finom ropogtatnivaló. A télies, ünnepi „hatásvadászat” jegyében viszont izgalmasabbá is tehetjük az ízeket más fűszerekkel is: szegfűborssal, fahéjjal, szerecsendióval, vaníliával és ánizzsal.