

HASELNUSS FENCHEL CRUNCH MIT ROSMARIN

Zutaten

- 2-3 EL Wasser
- 60g brauner Zucker
- 40g Butter
- 60g Haselnüsse, geröstet, geschält und grob gehackt
- 125g Mehl
- 1 TL [Fenchelsamen](#)
- 1/2 TL [Anis, gemahlen](#)
- 3 EL [Rosmarin, gehackt](#)
- 1 grosse Prise [Fleur de Sel](#)

Wasser, Zucker und Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, vom Herd ziehen, die restlichen Zutaten dazugeben und mischen, bis ein bröseliger Teig entsteht. Über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und bis 180 Grad 8 Minuten goldbraun backen,

