

## Knusper-Nüsse

### Zutaten für ca. 500g

|             |    |                        |   |
|-------------|----|------------------------|---|
| 1           |    | Eiweiss                | Leicht schaumig schlagen.   |
| 1           | TL | Fleur de Sel           |   |
| 1           | EL | Raz el Hanut           |   |
| 1           | EL | Honig, flüssig         | Alles mit dem Eiweiss gut vermischen.   |
| 150         | g  | Cashew-Nüsse, gesalzen |   |
| 150         | g  | Mandeln, geschält      |   |
| 150         | g  | Macadamia-Nüsse        | Nüsse in die Eiweissmass geben und gut umrühren.  |
|             |    |                        | Nüsse auf einem mit Backpapier belegtes Blech verteilen.  |
|             |    |                        | In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C 15 Minuten rösten.  |
|             |    |                        | Nüsse auskühlen lassen und voneinander lösen.   |
|             |    |                        | In luftdichtem Einmachglas aufbewahren.   |
| <b>Tipp</b> |    |                        | Anstelle des nordafrikanischen Raz el Hanut können auch andere Gewürze verwendet werden:  |
|             |    |                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Thai Curry</li><li>• Indisches Curry</li><li>• Wasabi</li><li>• Mediterrane Gewürzmischung</li><li>• usw.</li></ul> |

