

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.
Tipp			Anstelle des nordafrikanischen Raz el Hanut können auch andere Gewürze verwendet werden:
			<ul style="list-style-type: none">• Thai Curry• Indisches Curry• Wasabi• Mediterrane Gewürzmischung• usw.

