

Cashewkerne geröstet

Zutaten

200 g Cashewkerne
3 TL Ras el Hanout
2 TL Meersalz, fein gemahlen
1 TL Erdnussöl
2 EL Wasser
2 TL Honig

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Cashewkerne ev. halbieren.

Ras el Hanout, Salz, Öl, Wasser und Honig gut mischen. Cashewkerne zur Gewürzmischung geben und darin wenden, bis die Gewürze an den Cashewkernen kleben.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. In einer luftdichten Dose aufbewahren.



© atelier nefwiss