



KNUSPRIGE GEWÜRZNÜSSE

ZUTATEN

- 1 Stk** Eiweiss
- 2 TL** Salz
- ½ TL** Chilipulver mild
- ½ TL** Paprikapulver, edelsüss
- 2 TL** Curry
- 50 g** Zucker
- 350 g** Nüsse, gemischt (z.B. Cashew, Macadamia, Paranüsse, Pecannüsse, Mandeln, Pistazien usw.)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 140 ° Umluft vorheizen
2. Eiweiss in den sauberen und fettfreien Mixtopf geben und mit Rührhaufsatz 1 Min. / Stufe 4 aufschlagen
3. Mit dem Spaten nach unten schieben, anschliessend die Gewürze und den Zucker begeben, 1 Min. / Stufe 4 mischen
4. Schmetterling entfernen
5. Nüsse begeben und 20 Sek. / Stufe 1 im Linkslauf mischen
6. Alles auf ein Blech verteilen und 20 bis 25 Minuten backen. Die Nüsse zwischendurch wenden
7. Auskühlen lassen