Knabbernüsse

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	25 Min.
Gerät	Combair HSE ab 2015

Zubereitung

½ Orange, unbehandelt, Schale

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

3 TL Curry

1 TL Kurkuma

1 Msp Cayennepfeffer

100 g Mandeln, ganz, geschält

100 g Cashewnüsse, ganz

100 g Haselnüsse, ganz

Garraum auf 150 °C mit Heissluft (vor)heizen

Alle Zutaten ohne die Nüsse gut vermischen. Nüsse dazugeben, gut mischen, sodass alle Nüsse mit einer feinen Gewürzschicht überzogen sind.

Nüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech gleichmässig verteilen.

Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Rösten.

Gargut einschieben

Heissluft 150 °C während 25 Min.

Nüsse auskühlen lassen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019