



Herzhafte Knabbermandeln mit Rosmarin und Chili, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der herzhafte, hausgemachte Knabbergenuss, für einen entspannten Feierabend

Zutaten

- 500 g geschälte Mandeln
- 1 Eiweiß
- 4 Tl brauner Zucker
- 4 Tl Salz
- 1 Tl Chilipulver
- 2 El Rosenpaprika
- 2 El frischer Rosmarin, fein gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mandeln auf einem Backblech verteilen und bei 150 ° C gleichmäßig, goldbraun im Backofen bräunen, öfter schütteln, rühren. Zunächst etwas abkühlen lassen.

Schritt2

Das steif geschlagene Eiweiß mit Salz, Zucker, Chilipulver und dem Rosmarin versetzen und mit den Mandeln mengen, bis sie gleichmäßig dünn überzogen sind.

Schritt3

Wieder auf einem leicht geölten Backblech verteilen, einzeln, nicht übereinander legen und für weitere 30 min. goldbraun rösten, bis sie appetitlich duften.

Schritt4

Vom Backblech nehmen, vereinzeln und 2 x wenden, abkühlen lassen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** chili, hausgemacht, mandeln, rosmarin

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-knabbermandeln-mit-rosmarin-und-chili-hausgemacht/>