



# Würzige Aperitif Nüsse

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Zum Aperitif oder nur zum knabbern

## Zutaten

- 1 Eiweiss
- 1 gehäufte Tl mildes Currypulver
- 1 gehäufte Tl Rosenpaprika
- 1 gestrichener Tl Salz
- 300 g geschälte Mandeln oder Cashewnüsse

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gewürze mit dem Eiweiß verquirlen und die Nüsse hinein geben. Gut miteinander mischen, überziehen.

### Schritt2

Auf das flache, mit Backpapier ausgelegte verteilen und für

### Schritt3

ca. 15 - 20 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben. Von Zeit zu Zeit wenden, auskühlen lassen.

### Schritt4

Halten sich gut verschlossen bis zu 4 Wochen, schmecken aber warm am besten.

**Rezeptart:** Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wuerzige-aperitif-nuesse/>