



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/>