

SALZIGE KNUSPERNÜSSE

		Backofen auf 180°C vorheizen Backblech mit Backpapier belegen
1 EL	flüssiger Honig	
1	Eiweiss, frisch	
1 KL	Salz	zusammen in einer Schüssel verrühren
400 g	Nüsse	dazu geben und gut mischen
	Backen	bei 180°C ca. 15 Min.
1 EL	Ras el-Hanout	Das Gewürz mit den heissen Nüssen mischen. Die Nüsse voneinander trennen und auskühlen lassen
	Tipp	➤ Anstelle von Ras el-Hanout können auch 1 EL Curry oder ½ EL Chili mit den Nüssen gemischt werden
	Haltbarkeit	In einer Dose oder einem Einmachglas ca. 2 Wochen