

Gewürznüsse



Zutaten

für 6 Portionen

200 g Mandeln
100 g Cashewkerne
100 g Macadamianüsse
100 g Pekannüsse
2 EL flüssiger Honig
1 EL Erdnuss- oder Olivenöl
1 getr. Chilischote
2 TL Rosenpaprika oder
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL Curry

Zubereitung

Den Backofen auf 200° Heißluft vorheizen.
Die Chilischote zerbröseln und danach alle Zutaten mischen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in 7-8 min.
bei häufigem Wenden goldbraun rösten. Herausnehmen und
abkühlen lassen.