

Gewürz-Cashews

Snack



Gewürz-Cashews

Weltladen Balingen

Zutaten :

2 Eiweiß
1gestr. TL Salz
400g ungeröstete Cashewkerne
2TL edelsüßes Paprikapulver
0,25 TL Cayennepfeffer

So geht's :

1. 2 Eiweiß (KI M) mit 1 gestr. TeL Salz steif schlagen und in 2 Portionen teilen.
2. 1 Portion mit 2TL Currypulver würzen und 200g Cashekerne sorgfältig untermischen.
3. Die andere Eiweißportion mit 2TL edelsüßem Paprikapulver, 1/4TL Cayennepfeffer und 200g Cashekernen ebenso mischen.
4. Cashekerne nebeneinander auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im heißen Ofen bei 180°C in der Ofenmitte 15-20 Min. backen.
5. Kerne kurz abkühlen lassen. Mit den Händen zerpfücken und die überschüssige Panierung in einem Metallsieb abschütteln.
6. Portionsweise in Collophantütchenn verpacken.