

# RIMUSS

## *Salznüsse- ein perfekter Apérobegleiter mit Wow-Effekt*

- 1 Pack (250g) ungesalzene, geschälte Nüsse, z.B. Chashew, Haselnüsse, Mandeln
- 1 Eiweiss
- 3 EL Gewürzpulver z.B. Curry
- 2 EL Kräutersalz



- ❖ Backpapier auf Backblech legen.
- ❖ Eiweiss mit Gewürzpulver und Kräutersalz in einer Schüssel verquirlen.
- ❖ Nüsse dazugeben und alles gut mischen.
- ❖ Nuss-Eiweiss-Gewürzmischung auf das Backblech möglichst grossflächig verteilen.
- ❖ Ca. 7 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° C backen.
- ❖ Falls es dickere Eiweissmengen hat, die nicht ganz knusprig sind, diese Stücke nochmals im Backofen trocken backen.
- ❖ Abkühlen lassen und sofort verpacken.

Luftdicht sind die Nüsse ca. 2 Wochen haltbar (dies bei der Nummerierung des Adventskalenders beachten).