



IMKEREI Pell

## Pikant-Süßer Nussmix



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition 2024

# Pikant-Süßer Nussmix

für ½ kg Nüsse

## Zutaten

500 g gemischte Nüsse  
(ungesalzen)  
3 EL Rapsöl  
1½ TL Salz  
2 TL Chilipulver  
2 TL Currypulver  
1 TL Honig  
¾ TL gemahlener Kurkuma  
2 EL Kichererbsenmehl  
etwas Rosmarin  
etwas Sesam

Den Ofen auf auf **150 °C** (Heißluft) vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

Die **Nüsse** in eine große Rührschüssel geben, Öl und Honig hinzufügen und gut vermischen. Die Nüsse sollen vollständig bedeckt sein.

Alle **übrigen Zutaten** in einer separaten Schüssel mischen und am Anschluss zu den Nüssen hinzugeben.

Dann das Ganze am Backblech verteilen und **30 Minuten backen**, dabei die Nüsse nach der Hälfte der Zeit wenden, damit sie gleichmäßig rösten.

Die Nüsse aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Möchte man nicht gleich alles auf einmal knabbern, die abgekühlten Nüsse einfach in einem luftdichten Container aufbewahren und innerhalb der kommenden Wochen verputzen.

**Für mehr Inspirationen** folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

