

Geröstete Nüsse aus dem Thermomix®



© Geröstete Nüsse - Natalia



10 Min.



leicht



ca. 400 g

Herzhafte Knabberei nicht nur zur Weihnachtszeit.



Die leckere Knabberei von Natalia aus unserem E-Book "**Wir lieben mixen - Adventskalender**" bringt Weihnachtsmarktfeeling nach Hause.

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... bevor es so weit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen "E-BOOK"!

Folgende weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Eiweiß Gr. M
<input type="checkbox"/>	400 g	Nusskernmischung ungesalzen (Cashew-, Haselnuss-, Mandel-, Walnuskerne)
<input type="checkbox"/>	15 g	Honig
<input type="checkbox"/>	8 g	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	Paprikapulver
<input type="checkbox"/>	2 TL	beliebige Kräutermischung

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. In den sauberen Mixtopf Rührhaufsatz einsetzen, Eiweiß 2 Min./Stufe 3 schlagen. Rührhaufsatz entfernen.
3. Nüsse, Honig, und Gewürze in den Mixtopf zum Eiweiß zugeben und ca. 30 Sek./Linkslauf/Stufe 1 vermischen.
4. Die Nüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 20 Min. backen. Während der Backzeit ca. alle 5 Min. die Nüsse mischen, damit nichts anbrennt.

Haltbarkeit: Luftdicht verpackt bis zu 2 Wochen