

Gewürznüsse

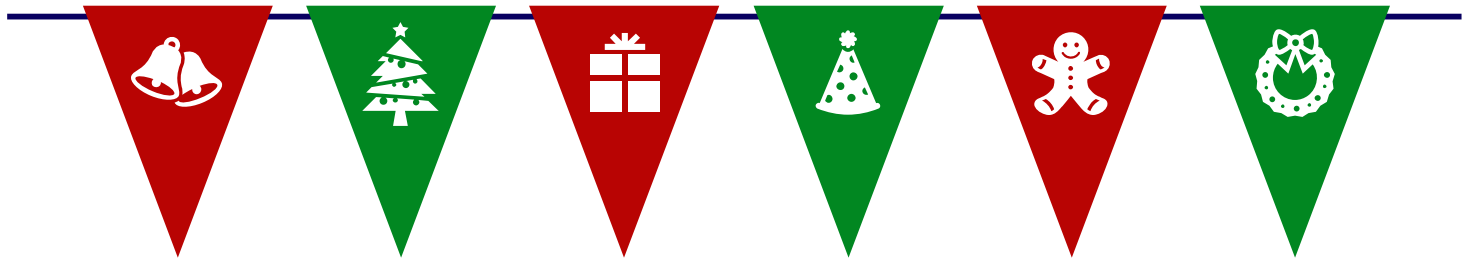
Einfachen und leckeres Mitbringsel für die Vorweihnachtszeit

Zutaten

- 350g Zucker
- 1TL Salz
- 1EL Wasser
- 1 Eiweiß
- 700g Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Cashew, Haselnüsse,...)

Zutaten – Gewürze

- 2EL Zimt gemahlen
- 1TL Ingwer gemahlen
- 1TL Nelken gemahlen
- 1TL Galgant gemahlen
- ½ TL Muskatnuss gemahlen



1. Rohr auf 120°C vorheizen
2. Zucker mit Salz und Gewürzen gut vermischen
3. Wasser und Eiweiß aufschlagen
4. Nüsse in Eischnee wälzen und damit umhüllen
5. In der Zucker-Gewürz-Mischung wälzen
6. Nüsse auf einem (mit Backpapier belegten) Backblech verteilen
7. 1,5-2 Stunden trocknen, auf Blech abkühlen lassen
8. In Cellophan-Säckchen verpacken oder einfach so genießen

