

Pikante Gewürzmandeln

Gesunder Knusper Snack für unterwegs, Daheim, im Büro und ein tolles, selbstgemachtes Geschenk für liebe Freunde

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 10 Portionen.

Zutaten

2 St. Eiweiß Gr. L
2 EL Sri Lanka Meersalzmischung
1 EL Chilipulver
1 EL Kreuzkümmel gemahlen
400 g rohe, geschälte Mandeln

Zubereitung

Den Backofen auf 150° vorheizen. Das Eiweiß ordentlich steif schlagen. Die Gewürze zügig unterziehen. Die Mandeln in die Masse geben, gut vermischen, sodass alle Mandeln mit dem Gewürzschnee überzogen sind. Die Mandeln auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen etwa 15 Minuten rösten.

Die Mandeln zu Bier oder Weißwein z.B. Can Ribas oder Margalida servieren.

Express Variante: als Gewürz Ametlla Mandelwürzmischung 2 oder 3 nutzen

Als Variante - Würzmandeln mit Rosmarin:

400 g Mandeln
1 Eiweiss (großes Ei)
1 TL braunen Rohrzucker oder 100g Puderzucker
1 TL Meersalz

1 Zweig frisch gehackten Rosmarin (ca. 1 EL)
½ TL Chili Paprika "Tap de Cortí"