

Rezept des Monats – März 2023

Gewürznüsse

Zutaten:

- 1EL Butter
- 1EL Honig*
- 2EL Zucker*
- 2TL Gewürzmischung*
- 1TL Salz*
- 200g gemischte Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse, Walnüsse) *

*im Laden erhältlich



Zubereitung:

- Backofen auf 160°C Umluft vorheizen
- Die Butter, den Honig und Zucker bei mittlerer Hitze im Topf schmelzen
- Gewürzmischung und Salz dazugeben und gut verrühren
- Die Nüsse auch gut untermischen
- Alles auf ein Backblech mit Backpapier geben und ca. 12-15 Minuten backen
- Abkühlen lassen und los geht die Nascherei

Für die Gewürznüsse können viele verschiedene Gewürzmischungen ausprobiert werden. Im Unverpackt Laden haben wir von SoulSpice folgende Mischungen,

die sehr gut geeignet sind:

WOK Gewürz

Duft des Orients

Pasta Gewürz

Bratkartoffel Gewürz

Holy Greek

von DAHOAM e.V.

Mozartstr. 71, 85276 Pfaffenhofen – www.von-dahoam.de