



Scharfe Honignüsse

Zutaten

200 g Cashewkerne
150 g Pekannüsse
50 g Mandeln
1 EL Honig
1 ½ EL Sonnenblumenöl
1 TL Cayennepfeffer
1 EL Rohrzucker, gemahlen
½ TL getrockneter Thymian
½-1 TL Meersalz

Zubereitung

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Die Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und während 5 Minuten im Ofen vorrösten. Honig mit Öl und Gewürzen in einer Pfanne erhitzen, bis er flüssig ist. Die Nüsse wieder herausnehmen und in einer Schüssel mit der Honigmasse vermischen. Wieder auf dem Blech verteilen und nochmals für ca. 10 Min. in den Ofen geben.

Abkühlen lassen und in einem luftdichten Gefäß aufbewahren. Zum Verschenken in alte Konfigläser oder in kleine, durchsichtige Plastiksäckchen verpacken.

Tipp: Zum Apéro servieren oder grob gehackt über einen Salat streuen. Innert 4 Wochen verbrauchen.