



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Honiggeröstete Nüsse

Zutaten:

- 1 EL Butter
- 25 g brauner (Roh-Rohr)zucker
- 1 EL Honig
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½-1 TL feines Meersalz
- 200 g Nüsse: Cashews, Pekannüsse, Erdnüsse, Mandeln... (jedenfalls ungesalzen)

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter und Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der größte Teil des Zuckers aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Honig, Cayennepfeffer und Salz unterrühren. Zum Schluss die Nüsse sorgfältig untermischen.

Die Nüsse auf dem Backblech verteilen und im Ofen etwa 15 Minuten rösten, dabei einmal zur Halbzeit durchmischen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Ganz ehrlich: macht gleich die doppelte Menge 😊