

Schlaue Knabbernüsse

Zutaten:

1 Eiklar (M)
1 - 2 EL Kokosblütenzucker
½ TL Salz
½ TL Zimt, gemahlen
¼ TL Kurkuma, gemahlen
¼ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
300 g Nüsse, ganz, gemischt
80 g gemischte Trockenfrüchte (z. B. Rosinen, Cranberrys, Gojibeeren)

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. **Rühraufsatz einsetzen.** Eiklar in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 3.5 aufschlagen.
3. Kokosblütenzucker, Salz, Zimt, Kurkuma und Pfeffer zugeben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren.
4. Nüsse zugeben und 20 Sek./Linksdreh/Stufe 2 verrühren. **Rühraufsatz entfernen.**
5. Nüsse auf dem Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene 6 Minuten (180°C) rösten. Nüsse wenden und weitere 7-10 Minuten (180°C) rösten. Nüsse auf dem Blech vollständig auskühlen lassen, mit Trockenfrüchten vermischen und servieren oder luftdicht verschlossen aufbewahren.

Gutes Gelingen!

Eure

