Geröstete Nussmischung

Nach einem Rezept von Migusto

für 1 kg Nussmischung

|  |
| --- |
|  |  |  | Backofen vorheizen auf 180°C |
| 2 |  | Eiweisse | In einer Schüssel steif schlagen |
| 800 | g | Nussmischung (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Baumnusskerne, Pekannüsse) |  Nüsse mit den Gewürzen mischen, vorsichtig unter die Eiweissmasse heben Nussmischung auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, ca. 12 Min. goldbraun rösten abkühlen lassen |
| 4 | TL | Currypulver  |
| 2 | TL | Paprikapulver |
| 1 | TL | Chiliflocken |
| 1 | TL | Salz |
| 1 | TL | Pfeffer |
|  |  |  |  |
| 100 | g | getrocknete Cranberrys | mit den abgekühlten Nüssen mischen  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | * vegan: Eiweiss weglassen
 |