

Rezept von Meuth/Neuner-Duttenhofer

Cashewkerne süß-feurig

ein Backblech

Zutaten

400 g ungesalzene ungeröstete Cashewkerne, 1 gehäufte Esslöffel Currypaste, 2 Esslöffel Honig

Zubereitung

1. Honig und Currypaste sollten so warm sein, daß sie fließfähig sind, also ggf. anwärmen
2. Cashewkerne in einer großen Schale mit der Currypaste und dem Honig gut vermischen. Je gleichmäßiger die Currypaste und der Honig auf den Kernen verteilt ist, desto besser
3. das Ganze eine halbe Stunden einziehen lassen
4. Backofen auf 130°C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen
5. Cashewkerne auf dem Backblech flach auslegen
6. die Kerne gut 30 Minuten rösten, ab und zu mal schauen, daß sie nicht schwarz werden, ggf. mal kosten
7. Backblech aus dem Ofen nehmen und die Kerne ein wenig abkühlen lassen
8. die Kerne voneinander trennen, fertig!

Zeitbedarf

10 Minuten Vorbereitung, 30 Minuten zum ziehen, 30 Minuten backen

