

Zubereitung

Jahrmarkts-Feeling ganz ohne großen Rummel: selbstgemachte, gebrannte Cashews.

Für den Knusperspaß den Ofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Butter gemeinsam mit dem Honig, dem Senf und den Cashews in einen Topf geben und mit dem Meersalz abschmecken. Die Mischung auf dem Herd erhitzen, bis die Butter komplett aufgelöst ist.

Anschließend die heiße Masse auf das Backblech verteilen und auf der untersten Schiene für ca. 8 Minuten backen. Dabei nichts anbrennen lassen und die Nüsse regelmäßig wenden, bis alles gleichmäßig goldbraun geworden ist.

Vor dem Naschen auskühlen lassen.
Auffuttern!



Gesalzene Honig-Senf- Cashewnüsse

Zubereitungszeit

10 Minuten

Wartezeit

15 Minuten

Schwierigkeit

einfach

Zutaten (1-2 Personen)

140 g Fairfood Freiburg

Cashewnüsse*

1 EL Butter

2 EL Honig*

1 EL Senf mittelscharf

2 Prisen Meersalz