



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 213

Gewürzmandeln



5 Minuten



10 Minuten



15 Minuten

Zutaten

250 g Mandeln mit Haut



1 EL Dattelsirup



2 TL Gewürzmischung (von

Arabischem Kaffeegewürz

bis Zhoug ist alles erlaubt)



1 TL Rosa Punjabsalz fein

Rezept

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen. In einer Schüssel Mandeln und Dattelsirup so lange mischen, bis alle Mandeln gleichmäßig mit Sirup überzogen sind. In einer Tasse die Gewürzmischung mit dem Salz mischen und nach und nach über die Mandeln geben, bis an allen Mandeln ausreichend Gewürz haftet. Auf einem Backblech verteilen und 8 Minuten backen

Guten Appetit!