

Cashewkerne mit Curry - veganer Snack

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 12 Portionen

300 g Cashewkerne
200 g Pekannüsse
1 1/2 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Currypulver
1/4 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1/4 Teelöffel Cayenne
1/4 Teelöffel Knoblauchpulver
3 Esslöffel brauner Zucker
50 ml Wasser
1 Esslöffel Margarine

Geröstete Erdnüsse kannst du ab heute getrost in der Dose lassen. In deiner Snackschale landen **Cashewkerne mit Curry**. Ihre erste Tat, nachdem sie zusammen mit **Pekannüssen** aus dem Ofen kommen: sich mit **Salz**, **Karamell** und reichlich **Gewürzen** in der Pfanne wälzen. Das Ergebnis sind die knusprigsten süß-salzigen Curry-Nüsse, die dein Snackbuffet je gesehen hat. Und ganz vegan sind sie obendrein.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier

auslegen. Cashewkerne auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen, bis sie ganz leicht beginnen zu bräunen. Cashews aus dem Ofen nehmen, Ofen aber nicht ausschalten.

- 2 -

Salz, Curry, Kreuzkümmel, Cayenne und 2/3 des Zuckers in einer Schüssel mischen.

- 3 -

Restlichen Zucker, Wasser und Margarine in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Unter Rühren aufkochen und Cashewkerne dazugeben. 2-3 Minuten rühren, bis ein Großteil der Flüssigkeit verdampft ist.

- 4 -

Hitze reduzieren und Gewürzmischung unterrühren, bis die Cashewkerne gleichmäßig ummantelt sind. Unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker schmilzt und karamellisiert. Nüsse aus der Pfanne auf ein Backpapier geben und vollständig auskühlen lassen.