

Geröstete Zimt-Mandeln mit Ahornsirup und Kokos

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



einen Topf geben und aufkochen lassen. Mandeln dazugeben und vermischen.

- 3 -

Mandeln gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Zwischendurch zweimal wenden, sodass sie gleichmäßig rösten. Mandeln auskühlen lassen und mit Kokoschips vermischen.

Zutaten für 1 Blech

250 g Mandeln
60 ml Ahornsirup
2 Teelöffel Kokosöl
2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Esslöffel Zimt
1 Prise(n) Salz
50 g Kokoschips

Diese gerösteten Mandeln sind der perfekte Snack für zwischendurch oder unterwegs. Zimt, Vanille und Ahornsirup verleihen den Mandeln ein süßliches Aroma, das sich im Ofen besonders schön entfaltet. Und das Beste: Die knusprigen Leckerbissen sind vegan und kommen ganz ohne raffinierten Zucker aus.

- 1 -

Backofen auf 180° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Ahornsirup mit Kokosöl, Vanilleextrakt, Zimt und Salz in