

Rezept

Honiggeröstete Mmmh-Nüsse

Ein Rezept von Honiggeröstete Mmmh-Nüsse, am 09.06.2026

Zutaten

1 EL Butter	25 g dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)
1 EL Honig	1 EL süßer Senf
½-1 TL Cayennepfeffer	½ TL feines Meersalz
100 g Pekannüsse	100 g Cashewnüsse oder ungesalzene Erdnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 250 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der größte Teil des Zuckers aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Honig, Senf, Cayennepfeffer und Salz unterrühren. Zum Schluss die Nüsse sorgfältig untermischen.
2. Die Nüsse auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten rösten, dabei einmal zur Halbzeit durchmischen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In luftdicht verschließbare Behälter abfüllen, bis zum Verschenken darin aufbewahren.