Rezept

Salzmandeln

Ein Rezept von Salzmandeln, am 31.05.2025

Zutaten

- **400 g** geschälte Mandeln
- **1** 1/2 TL feines Meersalz
- **1** Eiweiß
- Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 400 G | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Mandeln darauf ausbreiten. In Backofenmitte 8-10 Min. hellgelb rösten.

2. In der Zwischenzeit das Eiweiß leicht aufschlagen und das Salz unterrühren. Die heißen Mandeln darin wenden und in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Die Mandeln erneut auf das Blech geben, aber so, dass sie sich nicht berühren, und 5 Min. backen. Herausnehmen und erkalten lassen. In einer Dose gut verschlossen aufbewahren.