

Rezept

# Schnelle Nuss-Mix-Jumbles

Ein Rezept von Schnelle Nuss-Mix-Jumbles, am 03.08.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Mandeln	<b>100 g</b> Macadamianüsse
<b>100 g</b> gesalzene, geröstete Pekannüsse	<b>100 g</b> Pistazien-, Pinien- und Kürbiskerne (nach Belieben gemischt)
<b>2</b> Eiweiß (M)	<b>150 g</b> (Roh-)Rohrzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mandeln, Macadamia- und Pekannüsse ganz grob hacken und mit den gemischten Kernen vermengen.
2. Die Eiweiße und den Zucker mit einem Schneebesen leicht schaumig schlagen. Den Nuss-Mix untermischen, sodass die Nüsse gleichmäßig von der Eiweiß-Zucker-Masse überzogen sind.
3. Mit einem Esslöffel die Hälfte der Nuss-Mix-Mischung als Häufchen auf das Blech setzen, dann flach und rund (ca. 5 cm Ø) formen. Dabei zwischendurch die Mischung immer wieder durchrühren, damit die Nüsse und Kerne von der Eiweiß-Zucker-Masse überzogen bleiben.
4. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 12 Min. goldbraun und knusprig backen. Das Backpapier samt den Jumbles vom Backblech ziehen und auskühlen lassen. Das Blech sofort wieder mit Backpapier auslegen und die übrige Nuss-Mix-Mischung, wie oben beschrieben, formen und backen.