

Rezept

Süß-Pikant Gewürzte Nüsse

Ein Rezept von Süß-Pikant Gewürzte Nüsse, am 10.06.2026

Zutaten

75 g Walnusskerne	75 g blanchierte Mandeln
75 g Pistazienkerne	125 g Zucker
1/4 TL Salz	1/4-1/2 TL Cayennepfeffer
1/2-1 TL Zimtpulver	1/2 TL gemahlener Kardamom
1/2 TL Muskatnuss, frisch gerieben	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Walnusskerne halbieren oder vierteln. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Walnusskerne und Pistazien dazugeben und unter Rühren 2-3 Min. mitrösten.
2. Mit Zucker bestreuen und rühren, bis sich der Zucker löst und alle Nusskerne von einer Zuckerschicht umgeben sind. Die Gewürze darüber streuen und alles gut mischen.
3. Die heißen Nusskerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schütten und gleichmäßig verstreichen. Die Nussmasse abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke brechen. In einer luftdicht verschließenden Dose 1-2 Wochen haltbar.