

Rezept

Wasabi-Erdnüsse

Ein Rezept von Wasabi-Erdnüsse, am 19.04.2024

Zutaten

4 TL Klebereismehl aus dem Asienladen	2 TL Weizenmehl Type 405
1 TL Puderzucker	1/2 TL Salz
4 TL Wasabipulver aus der Dose	1 1/2 TL Walnuss- oder Sonnenblumenöl
100 g ungesalzene Erdnüsse	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 150 G | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. In einem Schüsselchen Klebereismehl, Weizenmehl, Puderzucker, Salz und Wasabipulver vermischen und nach und nach 25 ml (6 TL) kaltes Wasser und 1 TL Öl unterrühren, sodass ein dicker, geschmeidiger Brei entsteht.

2. Ein großes Blech mit Backpapier auslegen und mit 1/2 TL Öl einpinseln. Mit 2 Gabeln die Erdnüsse in dem Brei wenden und auf das Backpapier legen, möglichst so, dass sie nicht zusammenkleben (man kann sie aber auch nach dem Backen auseinanderbrechen).

3. Die Erdnüsse in der Ofenmitte 10-15 Min. backen, bis die Teighüllen fest geworden sind. Einige Minuten im ausgeschalteten Backofen lassen, herausnehmen, auf eine Platte schütten und erkalten lassen. Nüsse in einer gut schließenden Dose aufbewahren.