

Geröstete Nüsse selber machen

Zutaten für 800 g:

- 200 g Haselnüsse
- 200 g Mandeln (ungeschält)
- 200 g Cashewkerne
- 200 g Pekannüsse



Kochzeit/Backzeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Verteile die Nüsse nebeneinander auf einem Blech.
3. Röste die Nüsse im Ofen für etwa 15-20 Minuten. Die gerösteten Nüsse sind fertig, wenn du ihren Duft riechen kannst und sie leicht gebräunt sind.
4. Lass die Nüsse auf dem Blech abkühlen und verpacke sie in eine luftdichte Dose. Vernasche sie möglichst in den nächste Tagen. Gut lagern kannst du sie auch im Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

