



# Gebrannte Cashews

## Zutaten:

**350g ungesalzene Cashewnüsse\***

**1 EL brauner Zucker\* + 1 TL Kumin (Kreuzkümmel) gemahlen\* + ¼ TL Chili gemahlen\***

**2 EL Rosmarin fein geschnitten\***

**2 TL Ahornsirup oder Agavensirup\***

**2 TL Meersalz\* + eine gute Prise schwarzer Pfeffer\***

**2 EL Butter**

## Zubereitung:

**Den Ofen auf 170°C Umluft heizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Nüsse in eine Schüssel geben. Man kann einen Teil der Cashewnüsse auch durch Walnüsse, Macadamianüsse oder Mandeln ersetzen. Den Nüssen fügt man Zucker, Kumin, Chili, Rosmarin, Agavensirup, Salz und Pfeffer hinzu. Die Butter langsam auf dem Herd zergehen lassen, zu den Nüssen gießen. Alles gut vermengen.**

**Die Nüsse auf dem Backblech verteilen. Für 10 bis 15 Minuten in den Ofen geben, die Nüsse ein- bis zweimal wenden. Am Ende der Backzeit darauf achten, dass die Nüsse nicht zu dunkel werden. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.**

**Zutaten mit Sternchen\* erhalten Sie im fair.**