

## *Teuflisch lecker gewürzte Nüsse*

*Eine große Schüssel*

### ZUTATEN

500 g gemischte Nüsse  
(z.B. Mandeln, Walnüsse,  
Cashews und Paranüsse)  
2 EL Butter  
100 g hellbrauner Vollrohrzucker  
60 ml Wasser  
½ TL gemahlener Zimt  
¼ TL mildes Chilipulver  
(oder je nach Geschmack auch  
scharfes Chilipulver)  
¼ TL geräuchertes Paprikapulver  
¼ TL frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
1 + ½ TL Meersalzflöcken  
¼ TL Mohnsamen  
¼ TL Chiliflöcken



### ZUBEREITUNG

Backofen auf 170° CircoTherm® Heißluft vorheizen. Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen. Die gemischten Nüsse in eine Schüssel geben.

In einem Topf Butter, Zucker und Wasser auf Stufe 3 des Induktionskochfeldes unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis Butter und Zucker geschmolzen sind (dies sollte etwa 3-4 Minuten dauern). Zimt, Chilipulver, geräuchertes Paprikapulver und Pfeffer dazugeben und gut verrühren.

## *Teuflisch lecker gewürzte Nüsse*

### ZUBEREITUNG

Diese Mischung nun langsam über die Nüsse in der Schüssel gießen und solange umrühren, bis sie vollständig bedeckt sind. Die Nussmasse anschließend mit einem Löffel auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Einen Teelöffel Salz darüber streuen.

Im Backofen 8-10 Minuten backen, bis die Nüsse goldbraun sind. Herausnehmen und abkühlen lassen, dabei die Nüsse mehrmals auf dem Blech umrühren, damit sie nicht zusammenkleben. Das restliche Salz, Mohn und Chiliflocken darüber streuen. Sobald die Nüsse kühl sind, in eine Schüssel geben und servieren.