



Süße Chili-Cashewkerne

Zutaten für 200 g:

Je ½ TL Chili- und Currypulver | 1 Msp. Steviapulver (ca. 0,3 g) | 200 g Cashewkerne | 1 TL Salz

Den Backofen auf 170° (150° Umluft) vorheizen.

Chili-, Curry- und Steviapulver mit 4 EL Wasser verrühren, die Cashewkerne untermischen und auf einem Backblech verteilen. In der Mitte des Ofens etwa 15 Min. rösten.

Anschließend mit Salz mischen und abkühlen lassen.