



# Apéro-Nüsse

## Zutaten für ca. 350 g

Rohrzucker	35 g
Meersalz	6 g
Wasser	15 g
Olivenöl	10 g
Curry   mild	5 g
Chilipulver	2 Msp.
Cashews	120 g
Mandeln	100 g
Kürbiskerne	30 g
Sonnenblumenkerne	30 g



Menge:	ca. 350 g
Backzeit:	ca. 14-16 Minuten
Backtemperatur:	160 ° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

## Zubereitung:

**1.** Stelle den Backofen auf 160 °C Umluft vor.

Gib alle Zutaten bis auf die Nüsse und die Kerne in eine Pfanne, erhitze sie und verrühre sie gut miteinander. Sobald die Mischung einmal aufgeköcht ist, kannst Du nun die Nuss-Kernmischung hinzugeben.

**2.** Vermische jetzt alles gut miteinander. Anfangs ist alles nur mit einer dünnen Schicht benetzt, aber der Sirup dickt nach 2-3 Minuten leichtem Köcheln etwas ein und dadurch legt sich eine dickere Schicht um die Nussmischung.

**3.** Sobald das erreicht ist, kommen die ummantelten Kerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Verteile sie nun so, dass sie nicht übereinander liegen und backe den Snack für ca. 14 Minuten im auf 160 °C Umluft vorgeheizten Backofen.

Nach dem Auskühlen musst Du sie noch mal etwas auseinanderbrechen, da die Nüsse durch den Zucker zusammenkleben werden. Am besten lagerst Du sie in einem luftdichten Gefäß.