



ZUTATEN



- 200 g Mandeln, unbehandelt
- 1 Eiweiß
- 1 TL Salz

Dazu empfehlen wir unseren Riesling im Sonnenschein.



SALZMANDELN

einfach & lecker

 5 Portionen  30 Minuten

1. Die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 180° C 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

2. In der Zwischenzeit das Eiweiß, in einer großen Schüssel leicht steif schlagen und das Salz untermischen.

3. Die heißen Mandeln in die Schüssel mit dem Eiweiß geben und gut vermischen. Mandeln nochmals auf das Backblech geben und für ein paar Minuten in den ausgeschalteten, noch warmen Ofen geben, damit das Eiweiß trocknen kann.

Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und einfach als Fingerfood genießen.

Guten Appetit! Viel Spaß beim Mandeln knuspern!