

GERÖSTETE MACADAMIANÜSSE MIT ROSE UND SZECHUANPFEFFER

Zutaten

- 200g Macadamianüsse
- 2 EL Rosenwasser
- 2 Msp. Salz
- 1 Msp. Rosenblätter, getrocknet und gemahlen
- 1 Msp. Sezechuanpfeffer, gemahlen
- 1 Eiweiss (aufgeschlagen)

Die Macadamianüsse im Ofen bei 160 Grad 5 Minuten rösten. Das Rosenwasser mit dem restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren. Die warmen Nüsse in die Marinade geben und gut mischen. Die Nüsse wieder auf ein Backblech geben und bei 70 Grad 3 Stunden trocknen lassen.

Tipp: Die gerösteten Nüsse lassen sich mehrere Wochen in einem Schraubglas aufbewahren.

