



Curry-Cashews

Zutaten

1 Eiweiß

4 TL Curry mild

½ TL Paprika de la Vera; alternativ Pizzagewürz und Paprika rosenscharf

2 EL brauner Zucker

2 TL Salz

3-4 Spritzer Tabasco

400 g Cashewkern, ungeröstet

Zubereitung

1. Backofen auf 175°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Eiweiß in den fettfreien Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 3 schaumig rühren.
3. Curry, Paprika, Zucker, Salz und Tabasco zugeben und 10 Sek./Stufe 2 untermischen.
4. Cashews zugeben und 15 Sek./Linkslauf/Stufe 1.5 vermischen. Cashews auf dem Backblech verteilen, 15-20 Minuten (175°C) backen und abkühlen lassen. Curry-Cashews servieren oder in einer Blechdose aufbewahren.

Tipp:

Die doppelte Menge schafft der Mixtopf auch!

