

Pikanter Tamari-Cashew-Mandel Knabbermix

Zutaten

200 g Cashewnüsse, *natur ganz*

200 g Mandeln, *natur mit Schale ganz*

3 EL Tamari, *strong*

3 EL Ahornsirup

Optional:

Chipotle Chilipulver nach Geschmack oder normales Chilipulver

Zubereitung

Mandeln und Cashewnüsse bei 175C° Ober/Unterhitze 8 min rösten. Die Restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren und die heißen Nüsse sofort untermengen bis sie ganz bedeckt sind. Dann wieder zurück damit in den Backofen, für ca. 10-15 min, dabei aber mehrmals durchmischen und die Nussmischung immer wieder neu verteilen. Noch heiß die Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech vereinzeln, abkühlen lassen und gut verschlossen aufbewahren.