Salzmandeln

Für Überraschungsgäste oder zum Knabbern für die Familie: Mit diesem Rezept lassen sich leckere Salzmandeln ganz leicht selbst herstellen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

400 g	Mandeln
1 Stk.	Eiklar
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die Salzmandeln den Backofen auf 170°C vorheizen. Eiweiß mit einer Gabel verquirlen und mit den Mandeln mischen. Mandeln in ein Sieb geben und das überschüssige Eiklar abtropfen lassen.

2. Salz in eine Schüssel geben und die Mandeln darin wenden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Mandeln einzeln darauf legen, so dass sie sich nicht berühren.

3. Auf der mittleren Schiene im Backofen 8-12 Minuten rösten lassen. Darauf achten, dass die Mandeln nicht zu dunkel werden, da sie sonst schnell bitter werden können. Auskühlen lassen und in kleinen Dessertschälchen servieren.

Tipp

Wer die Salzmandeln etwas schärfer machen möchte, kann das Salz mit Paprikapulver oder etwas Chili mischen.