

Selbstgemachte Erdnüsse mit Wasabi

Natürlich können die scharfen Erdnüsse mit Wasabi selbstgemacht werden: Mit diesem Rezept werden sie ganz einfach zubereitet und die nächste Party kann kommen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

150 g	Erdnüsse (ungesalzene)
4 TL	Klebreismehl
2 TL	Weizenmehl
1 TL	Staubzucker
0.5 TL	Salz
4 TL	Wasabipulver
2 TL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Für die selbstgemachten Erdnüsse mit Wasabi zunächst den Backofen auf 150°C vorheizen. Klebreismehl mit Weizenmehl, Staubzucker, Salz und Wasabipulver mischen. Mit Wasser und zwei Dritteln des Öls zu einem dicken Brei vermengen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem restlichen Öl bestreichen. Die Erdnüsse mit Hilfe zweier Gabeln in dem Wasabi-Brei wälzen und mit ausreichend Abstand zueinander auf das Backpapier legen.
3. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 10-15 Minuten backen. Wenn die Teighüllen fest gebacken sind, den Ofen ausschalten und die Erdnüsse noch einige Minuten im Ofen rasten lassen. Dann herausnehmen, auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Nachdem die Erdnüsse mit Wasabi selbstgemacht wurden, sind sie bei richtiger Lagerung in einer

verschließbaren Dose ca. 2-3 Wochen haltbar.