Selbstgemachte Wasabinüsse

Ein Rezept für den beliebten Snack aus der japanischen Küche: selbstgemachte Wasabinüsse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

100 g	Erdnüsse (ungesalzen)
1.5 TL	Sonnenblumenöl
6 TL	Kaltes Wasser
2 TL	Weizenmehl
4 TL	Klebreismehl
4 TL	Wasabipulver
0.5 TL	Salz
1 TL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die selbstgemachten Wasabinüsse zuerst das Backrohr auf 150 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und das Papier zusätzlich mit einem halben Teelöffel Öl bepinseln. In einer Schüssel das Weizenmehl mit Klebreismehl, Wasabipulver, Staubzucker und Salz verrühren. Nun langsam einen Teelöffel Öl und das kalte Wasser einrühren, sodass sich eine zähflüssige Masse bildet.

2. Zwei Gabeln oder Löffeln als Hilfsmittel nehmen und damit die Erdnüsse einzeln in dem Wasabi-Brei wälzen, sie sollen rundum mit der Masse bedeckt sein. Anschließend die Nüsse mit etwas Abstand zueinander auf das Blech legen. Die Nüsse auf mittlerer Schiene etwa 12 bis 15 Minuten backen, dann den Ofen ausschalten und weitere 10 Minuten im Ofen lassen. Zum Schluss die Nüsse vorsichtig auf eine Platte oder einen großen Teller gleiten lassen und komplett auskühlen lassen.

Tipp

Werden größere Mengen der selbstgemachten Wasabinüsse zubereitet und nicht gleich gegessen, kann man sie in trockenen, luftdichten Dosen bis zu drei Wochen aufbewahren.