Geröstete Salzmandeln
almendras saladas tostadas

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Digestif

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Eiweiß
1 TL Olivenöl
1 TL Meersalz
200 g Mandeln

Vorbereitung
Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß mit den Rührbesen des Handrührgerätes leicht aufschlagen (nicht zu steif). Öl und Salz vorsichtig unterrühren. Die Mandeln dazugeben und in der Masse wenden, sodass sie rundherum mit der Masse bedeckt sind.

Zubereitung
Die Mandeln auf dem Backblech verteilen und etwa 15 Minuten rösten.
Die Mandeln herausnehmen und abkühlen lassen. Zusammengeklebte Mandeln vorsichtig voneinander trennen.
Wer es etwas würziger möchte, gibt noch eine Prise Paprikapulver, Currypulver oder Cayennepfeffer mit in die Masse.

© 2024 coquina.de