Geröstete Salzmandeln
almendras saladas tostadas

Almendras saladas tostadas sind geröstete und gesalzene Mandeln, ein beliebter Snack in Spanien. Sie sind einfach zuzubereiten und eignen sich hervorragend als Vorspeise oder zum Knabbern zwischendurch.
Die Mandeln werdenauf einem Backblech im Ofen geröstet, bis sie goldbraun sind und mit grobem Meersalz bestreut.Diese Mandeln sind knusprig und haben einen intensiven Geschmack, der perfekt zu einem Glas Wein oder Bier passt.

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.

© 2026 coquina.de