

Gerührter Gugelhupf #6042

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Snack

Mandel

Gewuerze

2 tb Olivenöl
1/2 ts Kreuzkümmel; zerstoßen
1/2 ts Koriander; zerstoßen
1/2 ts Knoblauchpulver
1/2 ts Chilipulver
1/4 ts Ingwer, gemahlen
1/4 ts Zimt, gemahlen
2 c Mandeln, ganz; gehäutet

* QUELLE

-Ann Wilson
-Lexikon der internationalen
-Küche
-Die leckersten Rezepte der
-Welt
-erfasst von Petra Holzapfel

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauchpulver, Chilipulver, Ingwer und Zimt zugeben. Bei schwacher Hitze 2 Minuten rühren. Vom Herd nehmen, gehäutete Mandeln zugeben, rühren, bis die Mandeln mit der Gewürzmischung überzogen sind. Mandeln auf einem Backblech bei 150°C 15 Minuten rösten. Herausnehmen.