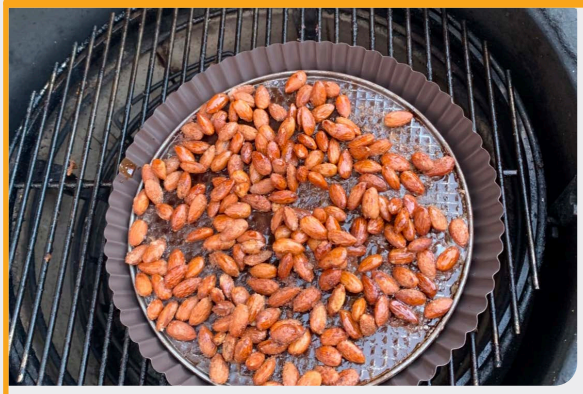
RESTLA-REZEPT





GERÖSTETE MANDELN

Nutzen der RESTLA-Wärme nach dem Grillen.

RESTLA:

- 200 g ganze Mandeln

WEITERE ZUTATEN:

- 4 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- Prise Zimt

ZUBEREITUNG

- Mandeln mit Haut waschen.
- Alles vermischen und auf ein Blech oder eine Pfanne verteilen.
- Je nach Restwärme 10 - 20 Minuten rösten, danach sofort auf einem Teller verteilen und abkühlen lassen. Achtung: sehr heiß
- Tipp: Statt Mandeln kann man auch andere Nüsse oder Samen nehmen.

Eingereicht von Evi Mergner, Feilitzsch