

Maya-Walnuss-Snack

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 EL Butter
- 200 g Walnüsse
- ½ TL Cayennepfeffer
- 2 TL Zimt
- 2 EL brauner Rohrzucker
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 100 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 100 Grad) vorheizen.

Butter in eine beschichtete Pfanne schmelzen. Zimt und Cayennepfeffer zugeben und verrühren. Walnüsse in die Pfanne geben und mischen, bis die Nüsse mit Butter bedeckt sind. Anschließend Zucker über die Walnüsse streuen und gut mischen. Walnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im vorgeheiztem Backofen ca. 30-40 min. rösten, dabei etwa alle 15 min. Walnüsse wenden. Sie sind fertig, wenn sie goldbraun geröstet sind. Kakao über die noch warmen Walnüssestäuben und dabei wenden. Auskühlen lassen und anschließend servieren.