

Nussecken ohne Kristallzucker und Mehl

Zutaten:

- 100 g fein gemahlene Haselnüsse
- 50 g Cashewnüsse
- 50 g Mandelmus
- 60 g Honig

Cashewnüsse grob hacken und mit den Haselnüssen mischen. Mandelmus und Honig dazugeben, mit den Händen gut durchkneten, bis beide Zutaten gut verteilt sind. Die Masse auf Backpapier geben, etwa 1 cm dick ausrollen und dabei zu einem Rechteck formen. Im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Danach das noch warme Rechteck in kleine Dreiecke schneiden. Nach Belieben die ausgekühlten Nussecken in geschmolzene Backschokolade tauchen oder damit bestreichen.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 05.12.2022

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen