



## Walnüsse im Würzemanterl

### Zutaten

- 75 ml Ahornsirup
- 15 ml THOMY Reines Rapsöl
- 50 g Zucker
- 1,5 EL MAGGI Würze
- 0,5 TL Cayennepfeffer
- 300 g Walnuskerne

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. In einer Schüssel Ahornsirup, THOMY Reines Rapsöl, Zucker, MAGGI Würze und Cayennepfeffer verrühren. Walnuskerne dazugeben und alles gründlich vermischen.
3. Die Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und ca. 10 Min. backen. Auskühlen lassen und servieren. Die Knabbernüsse zu Bier oder Rotwein reichen oder einen grünen Salat damit garnieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	269 kcal
Fett	23 g
Protein	5 g

🕒 15 Minuten

⊕ 10 Portionen