



Kandierte Walnüsse mit Zimt und Zucker



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 267 kcal	Fett: 20,2 g
Eiweiß: 5,07 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 1,89 g
Kohlenhydrate: 16,1 g	ungesättigte Fettsäuren: 18,3 g

Zubereitungszeit:

10 Minuten + Backzeit: 40 Minuten

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 150 °C (Umluft: 130°C, Gas: Stufe 1) vorheizen.
2. Eiweiß, Wasser und Vanilleextrakt in einer großen Rührschüssel schaumig rühren.
3. Kalifornische Walnüsse und Eiweißmischung vermischen und in einer geschlossenen Schüssel gut schütteln, sodass alle Walnüsse bedeckt sind.
4. Salz, Zucker und Zimt in eine große Plastiktüte geben und miteinander vermischen.
5. Anschließend die mit der Eiweißmischung beschichteten Walnüsse in die Plastiktüte geben und gut durchschütteln, bis alle Walnüsse mit der Zucker-Zimt-Mischung bedeckt sind.
6. Walnüsse in einer Schicht auf dem Backblech verteilen.
7. Die Walnüsse für 40 Minuten backen. Nach zwanzig Minuten die Walnüsse wenden/ umrühren.
8. Die Walnüsse aus dem Ofen nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach servieren.

Zutaten für 14 Portionen :

- 2 Eiweiß
- 2 TL Wasser
- 2 TL Vanilleextrakt
- 400 g kalifornische Walnüsse
- 200 g Kristallzucker
- 1 EL Zimt
- 1/2 TL Salz