

Kaneel en kardemomnootjes

Ingrediënten

- 1 eiwit
- 250 gram pecannootjes
- 125 gram amandelnootjes
- 50 gram SteviJa Kristal[®]
- ½ theelepel zout
- 1 ½ theelepel kaneel
- ½ theelepel kardemon
- ½ nootmuskaat
- ¼ theelepel cayenne peper



Bereiding

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Klop 30 gram SteviJa Kristal samen met de eiwit tot een schuimend geheel.

Mix vervolgens de overige SteviJa Kristal met de kruiden in een ander schaalpje.

Meng nu de nootjes goed door het eiwit zodat ze allemaal goed door het eiwit zijn bedekt.

Strooi hier de helft van het kruidenmengsel overheen, roer dit een keer goed door, waarna de andere helft er ook doorheen geroerd kan worden.

Leg het geheel nu op een met bakpapier beklede bakplaat en strooi nogmaals een beetje SteviJa Kristal over de nootjes. Bak vervolgens de nootjes 25 minuten.