

Rosmarinmandeln



Für 4–5 Portionen

- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 EL Rosmarinnadeln
- 1½ EL Zucker
- 2 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Salz
- ½ TL Chiliflocken
- 1 Eiweiß
- 300 g geschälte Mandeln
- 70 g Cranberrys

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Den Rosmarin fein hacken. Die Zitronenschale, 2 Esslöffel Zitronensaft, Rosmarin, Zucker, Oregano, Salz, Chiliflocken und Eiweiß in einer Schüssel verrühren. Die Mandeln begeben, gut mischen und auf dem Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Backzeit wenden und fertig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Cranberrys daruntermischen.