



# Erdmandel-Curry-Snack

## Zutaten:

100g Erdmandelblättchen (z.B. von Govinda)

100g ganze Cashewnüsse

100g Kokosflakes

Etwas süsse Sojasauce (Teriaky)

Etwas feines Himalayasalz

Cayenne-Pfeffer

Ingwerpulver

Milde Curry Mischung

70g Palmzucker

## Zubereitung:

Erdmandeln, Nüsse und Kokos in einer hohen Pfanne (Wok) ohne Fett rösten. Gut rühren, damit sie nicht anbrennen. Zucker einstreuen und wieder gut rühren, bis er schmilzt. Nun kommen die Gewürze und die Sojasauce dazu. Mehrmals gut mischen. Die warme fertige Mischung auf einem Blech (mit Backpapier) auskühlen lassen.

Der Knabbermix lässt sich gut einige Zeit in einer geschlossenen Dose aufbewahren.