

## 17. Mai - Ankunft in Kapernaum

### Kapernaum-Nüsschen

250g	Cashewnüsse oder Erdnüsse
Je 1TL	gemahlener Kurkuma, Kreuzkümmel, Paprika- oder Chilipulver
1EL	Zucker
1Prise	Salz

### Zübereitung:

Die Gewürze gut miteinander vermischen

Die Nüsse in eine Schale geben und mit etwas Wasser anfeuchten.

Dann haften die Gewürze besser.

Die Gewürze zu den Nüssen geben und alles miteinander vermischen.

Ein Backblech mit

Backpapier auslegen

Die Nüsse darauf verteilen und bei 120 Grad Celsius eine gute Viertelstunde im Ofen rösten.