



# Walnuss-Sesam-Snack



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 387 kcal/1620 kJ  
Eiweiß: 8,5 g                      Fett: 35,7 g  
Kohlenhydrate: 6 g

**Zubereitungszeit:**  
ca. 5 Minuten + Backzeit

## Zubereitung:

**1.** Walnüsse mit Ahornsirup in einer Schüssel mischen, anschließend den Sesam über die Walnüsse streuen und vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verteilen.

**2.** Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 150 Grad) ca. 25 Minuten backen, dabei 2-3 mal wenden. Die Walnüsse sind fertig, wenn sie goldbraun geröstet sind.

**3.** Walnüsse auf dem Blech auskühlen lassen und anschließend servieren.

**Tipp:** Die Walnüsse bleiben in einer luftdicht verschließbaren Dose etwa 5 Tage frisch.

## Zutaten für 4 Portionen :

200 g kalifornische Walnüsse  
2 EL Ahornsirup  
2 EL Sesamsaat