

## Tipps rund um Nüsse

- **Nüsse tiefkühlen:**

Geschälte, ganze oder gemahlene Nüsse bewahrt man am besten im Tiefkühler auf, damit sie nicht ranzig werden. Gemahlene Nüsse können ohne Auftauen für Teige verwendet werden. Haltbarkeit: ca. 6 Monate.

- **Nüsse austauschen:** Geriebene Mandeln und Haselnüsse können für Backrezepte beliebig ausgetauscht oder auch gemischt werden. Die Bäckereigenschaft ist nämlich identisch, nur das Aroma weicht etwas ab.



- **Nüsse mahlen:** Nüsse haben ein intensiveres Aroma, wenn sie erst kurz vor der Verwendung im Cutter gemahlen werden. Wer keinen Cutter besitzt, kann Nüsse auch in einer Trommelreibe mit einem feinen Einsatz mahlen. Für kleinere Mengen lässt sich sogar eine Käsereibe verwenden.
- **Selbst gesammelte Baumnüsse lagern:** Nüsse sofort aus der grünbraunen Hülle schälen, waschen und in einem gut belüfteten, trockenen und möglichst geheizten Raum (nicht mehr als 25 Grad) auf Tüchern oder einem Gitter 2–6 Wochen trocknen. Regelmässig wenden. Gut getrocknet sind sie, wenn sich die Haut an den Kernen nicht mehr ablösen lässt. Anschliessend in Netzsäcken kühl und dunkel lagern, Haltbarkeit: ca. 1 Jahr. Vorsicht: Schimmelige Nüsse immer wegwerfen. Schimmel an Nüssen ist giftig und kann gesundheitsschädigend sein.