



Weiche Mandelpflätzchen

Description

Zutaten

2 St. Eier
200 g Mandeln, gemahlen
200 g Zucker

Zubereitung

1.

Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen (Eigelb anderweitig verwenden). Mandeln und Zucker vorsichtig untermengen.

2.

Mit zwei Teelöffeln 24 Teigportionen mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen und bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. ruhen lassen.

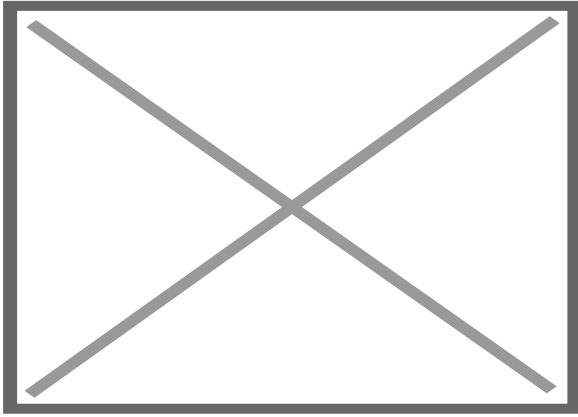
3.

Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Angetrocknete Mandelpflätzchen mit den Fingern vorsichtig rund nachformen und Bleche nacheinander ca. 15 Min. backen, bis die Mandelpflätzchen leicht Farbe annehmen und innen noch weich sind.

4.

Weiche Mandelpflätzchen abkühlen lassen und in Backpapier gewickelt aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 18, 2022

Author

jeanny

default watermark