

Pinien - Brötchen

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 30 Stück

| | | |
|-----|-------|--|
| 350 | Gramm | Mehlig kochende Kartoffeln |
| 250 | Gramm | Gemahlene Mandeln |
| 250 | Gramm | Puderzucker |
| 1 | | Vanillinzucker |
| 2 | | Eigelb |
| 1 | | Bittermandelaroma |
| 100 | Gramm | Pinienkerne (od. gehackte Mandeln Od. Pistazien) |

Anleitung:

Kartoffeln mit der Schale kochen. Abschrecken, pellen, mit einer Gabel zerdruecken. Erkalten lassen. Mandeln mit gesiebttem Puderzucker, Vanillinzucker, Eigelb und Mandelaroma dazugeben. Alles gut Verkneten. Aus dem Kartoffelteig walnussgrosse Kugeln formen. In Pinienkernen waelzen. Man kann auch mit 2 Teeloeffeln kleine Kloesschen Formen und mit gehackten Mandeln oder Pistazien bestreuen. Ueber Nacht etwas antrocknen lassen.

Backzeit ca. 25 Minuten (160GradC)