

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)