

## Mandelkugeln

3 Eigelb

FÜR 30 STÜCK

### Zutaten:

250 g gemahlene Mandeln  
100 g Fruchtzucker  
1 EL Mehl  
3 Eigelbe  
1 Prise Salz  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
1/2 TL Zimtpulver  
10 g Pinienkerne  
Backpapier

Pro Stück ca.: 70 kcal/5 g KH

### Zubereitung:

1. Ofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Mandeln, Zucker, Mehl, Eigelbe, Salz, Zitronenschale und Zimt verkneten.
2. Den Teig mit feuchten Händen zu 30 walnussgroßen Kugeln formen. Kugeln aufs Blech setzen, in jede 1-2 Pinienkerne stecken, im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 15-20 Min. goldbraun backen.

Aus Backen für Diabetiker.