

Marzipan Halbmonde

1 Eiweiß

Für 42 Stück

Mürbeteig:

200 g Dinkelmehl

50 g feines Hirsemehl

40 g Schneekoppe Fruchtzucker

1 Ei 1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

120 g Butter oder Diätmargarine

Mandelmasse:

200 g ganze, abgezogene Mandeln

60 g Schneekoppe Süßer Frühstücksaufstrich

1/2 TL Zimtpulver

1 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)

1 Eiweiß

42 Mandelhälften zum Verzieren

Zubereitungszeit 100 Minuten

Zubereitung:

1. Beide Mehlsorten, Fruchtzucker, Ei, Meersalz und Fett verkneten. In Folie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 175 °C, Gas Stufe 3) vorheizen.

2. Die Mandeln fein mahlen. Mit süßem Frühstücksaufstrich, 1 Esslöffel Wasser, Zimt, Rosenwasser und Eiweiß verkneten.

3. Den Teig kurz durchkneten und auf wenig Mehl ausrollen. Die Mandelmasse darauf verstreichen. Mit einem runden Ausstecher Halbmonde ausstechen und auf das Blech legen. Mit den Mandelhälften verzieren. Etwa 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Pro Stück

368/88 kJ/kcal

2 g Eiweiß

6 g Fett

6 g Kohlenhydrate

1 g Ballaststoffe

0,5 BE

Das Hirsemehl macht diese Plätzchen schön mürbe. Wer kein Hirsemehl bekommt, kann ganze Hirsekörner (gibt es mittlerweile auch in vielen Supermärkten) in einer elektrischen Kaffeemühle mahlen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de