

Almond Orange Florentines

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

2	Tassen	Mandelscheiben
2/3	Tasse	Konditorzucker
2		Eiweiß
1		Orange; die Schale
		Pflanzenöl

Anleitung:

In einer Schüssel die geschnittenen Mandeln, die Orangenschale, das Eiweiß und den Puderzucker mischen und vorsichtig mischen. Ofen auf 180°C vorheizen.

2 Backbleche mit einer Pergamentpapierbürste mit etwas Öl einstreichen.

Mit einem Kaffelöffel kleine Häufchen mit gutem Abstand zu einander auf das leicht mit Öl eingestrichene Backpapier geben.

Die Kekse sollten so dünn wie möglich sein. Ca. 15 Minuten backen oder bis die Florentiner überall höchstens goldbraun sind (die Backzeit hängt von der Größe der Kekse ab). Tip. Lieber etwas eher aus dem Ofen nehmen.

Aus dem Ofen nehmen und auf den Backblechen vollständig abkühlen lassen, bevor sie herausgenommen werden.

Quelle:

Pinterest
Erfasst *RK* 25.12.2020 von
Konrad Heizmann