

Brasilianer - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Land, Brasilien

Zutaten für: 50 Stück

4		Eiweiß
200	Gramm	Puderzucker
120	Gramm	Schokoladenraspel
120	Gramm	Mandel(n), gerieben
80	Gramm	Zitronat

Anleitung:

Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und mit dem Staubzucker zu Meringue aufschlagen. Die Schokoraspel und die geriebenen Mandeln unterheben. Kleine Häufchen auf Backpapier setzen und bei 175 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 13 - 15 min backen.

Ergibt ca. 50 Brasilianer.

Meine Mama gibt noch 80 g Zitronat zur Masse, aber mir schmeckt es besser ohne! Ich ersetze die 80 g halb mit Schokoraspel, halb mit Mandeln.