

Cashew - Kernen - Rauten

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 40 Stück

4		Eiweiß
1	Prise	Salz
350	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Zitronensaft
400	Gramm	Cashewkerne
1/2	Teel.	Gemahlener Ingwer
1	Pack.	Mohnback
		Cashewkerne zum Verzieren

Anleitung:

Eiweiß mit Salz steif schlagen. 300 g Puderzucker und Zitronensaft unterrühren. Cashewkerne in einer Mandelmühle fein mahlen und zusammen mit dem Ingwerpulver unter die Eischneemischung heben. Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Den Teig in vier gleichmäßig große Portionen teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 3 mm dicken Rechtecken ausrollen. Je zwei Teigplatten mit der Mohnmischung bestreichen. Den bestrichenen Teig mit je einer Teigplatte bedecken und fest andrücken.

Mit einem Teigrädchen zuerst ca. 3 cm breite Streifen, dann ca. 4 cm große Rauten ausradeln. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Rauten darauf setzen und ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Restlichen Puderzucker mit 4 EL Wasser glatt rühren. Jeweils einen kleinen Klacks davon auf die Mitte der Rauten geben und einen Cashewkern darauf setzen.

Backen ca. 25 Min. Zubereitung ca. 50 Min. 120 kcal Eiweiß: 3 Gramm Fett: 6 Gramm Kohlenhydrate: 12 Gramm