

Cashew - Nuss Häufchen Afrikanische

Kategorien: Plätzchen, Land, Afrika

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eiweiß
125	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Cashewnüsse; grob gehackt
125	Gramm	Zitronat; fein gehackt
	Etwas	Runde Oblaten

Anleitung:

Eiweiß, Zucker und Vanillin im Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse bindet und ganz weiß ist. Cashewnüsse und Zitronat zugeben und locker, aber gründlich untermischen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf Oblaten setzen und diese auf ein Blech legen.

Bei 140°C im leicht geöffneten Ofen in 60 min mehr trocknen als backen lassen. Die Häufchen sollen dabei keine Farbe bekommen, sondern reinweiß bleiben, deswegen nach 15 Min Backofen auf ca 90°C runterdrehen.

Im Backofen abkühlen lassen.

Von den fertigen Plätzchen möglicherweise überstehende Oblatenränder abbrechen.