

Dänische - Mandelküsse

Kategorien: Plätzchen, Land, Dänemark

Zutaten für: 25 Stück

200	Gramm	Puderzucker
3		Eigelb
200	Gramm	Mandeln geschält gemahlen
2	Essl.	Mehl
1 1/2	Teel.	Zimtpulver
3	Essl.	Mandeln gehackt
		Außerdem: Puderzucker zum Bearbeiten

Anleitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen

2. Den Puderzucker mit dem Eigelb schaumig schlagen Die Mandeln mit dem Mehl und dem Zimt mischen und unter den Eigelbschaum rühren

3. Die Hände mit Puderzucker bestäuben, den Teig (er ist recht weich) zu einer etwa 3 cm dicken Rolle formen In Scheiben schneiden und auf die Bleche legen Gehackte Mandeln aufstreuen

4. Die Plätzchen nacheinander auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 10 Minuten backen Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen Mit Puderzucker bestäuben

Zubereiten: etwa 30 Minuten - Backen: 2 mal etwa 10 Minuten (dazw. abkühlen lassen)