

Erdnuss - Ecken

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Stück

| | | |
|-----|-------|----------------------|
| 125 | Gramm | Mehl |
| 75 | Gramm | Zucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 50 | Gramm | Butter |
| 2 | | Eiweiß |
| 200 | Gramm | Mandel(n), gemahlene |
| 125 | Gramm | Pudermucker |
| 200 | Gramm | Erdnüsse |
| 200 | Gramm | Zucker |

Anleitung:

Mehl, Zucker Salz und Butter zu einem Mürbeteig verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig in einer gefetteten Springform ausrollen, mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten bei 200°C backen (evtl. abdecken).

Eiweiß steif schlagen und die Mandeln und den Pudermucker unterheben. Die Makronenmasse auf dem gebackenen Teig verteilen und 30 Minuten bei 150°C weiterbacken. Die Erdnüsse grob hacken und ohne Fett anrösten. Den Zucker schmelzen. 50 ccm Wasser dazugeben und kräftig rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Erdnüsse dazugeben, verrühren und sofort auf der Makronenmasse verteilen.

Nach dem Erkalten den Kuchen in kleine Rhomben schneiden.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten