

Feurige - Küsse

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 30 Portionen

EIWEISSMASSE

2		Eiweiß
100	Gramm	Puderzucker
1		Päckchen Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht
1	Messersp.	Cayennepfeffer

AUSERDEM

100	Gramm	Gestiftelte Mandeln
-----	-------	---------------------

Anleitung:

Vorbereiten: Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einen Teller erkalten lassen.

Eiweißmasse: Eiweiß mit einem Handrührgerät (Rührbesen) steif schlagen, so dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker sieben und nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Finesse und Cayennepfeffer mischen und unter die Eiweißmasse rühren. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln längliche Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Auf die Eiweißhäufchen im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober/Unterhitze : 130°C Heißluft: etwa 110°C Backzeit: etwa 60 Min

Sie können die Plätzchen statt mit Mandeln auch mit Schokoplätzchen ausgarnieren. Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

In gut schließenden Dosen das Gebäck aufbewahren, Haltbar mindestens 2 Wochen.