

Italienische - Pinien Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--------------------------------------|
| 4 | | Ei(er), davon das Eiweiß |
| 350 | Gramm | Mandeln, geschälte, gemahlene |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillezucker (Bourbon) |
| 1 | Pack. | Aroma (Finesse feine Zitronenschale) |
| 150 | Gramm | Pinienkerne |
| | | Puderzucker |

Anleitung:

Eiweiß steif schlagen, 200 g Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mischen, unterheben, Masse in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie zur Hälfte reduziert ist. Abkühlen lassen. Je nach Feuchtigkeit noch bis zu 100 g gemahlene Mandeln unterrühren. Hände mit Puderzucker bestäuben, je 1 Teelöffel Teig zu Hörnchen formen. In die Pinienkerne geben, etwas nachformen. auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf mittlerer schiene 10 - 12 Minuten backen.