

Kardamom - Küsse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

| | | |
|-----|-------|------------------|
| 5 | | Eiweiss |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 80 | Gramm | Mandelblaettchen |
| 20 | Gramm | Kardamom |
| 3 | Essl. | Rosenwasser |
| 100 | Gramm | Kartoffelmehl |

GUSS

| | | |
|-----|-------|------------------|
| 200 | Gramm | Puderzucker |
| 1 | | Zitrone den Saft |
| 5 | Essl. | Rum |
| 1 | Pack. | Hagebuttenmus |
| | | Garnitur |
| | | Walnusshaelften |

Anleitung:

EIWEISS STEIF SCHLAGEN, ZUCKER EINRIESELN LASSEN UND ALLES SCHNITTFEST SCHLAGEN. MANDELBLAETTCHEN, KARDAMOM, ROSENWASSER UND KARTOFFELMEHL MIT DEM RUEHRLOEFFEL VORSICHTIG UNTERHEBEN. IM ABSTAND VON 8 CM WALNUSSGROSSE HAEUFCHEN AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTES BACKBLECH SETZEN.

IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN, ZWEITE SCHIENE VON UNTEN, BEI 200 °C C (E-HERD, GASHERD STUFE 3, 175 °C C UMLUFT) 20 MINUTEN BACKEN.

INZWISCHEN FUER DEN GUSS PUDERZUCKER, ZITRONENSAFT UND RUM VERRUEHREN. DIE FERTIG GEBACKENEN MAKRONEN DAMIT BESTREICHEN, 1 KLEINEN TEELOEFFEL HAGEBUTTENMUS DARAUF GEBEN. MIT WALNUSSHAEFLTEN GARNIEREN. PRO STUECK: 105 KALORIEN = 441 JOULE