

## Mandelgebäck - Warschauer (Pl)

Kategorien: Plätzchen, Land, Polen

Zutaten für: 25 Portionen

2		Eier
200	Gramm	Abgezogene gem. Mandeln
200	Gramm	Zucker
2	Tropfen	Bittermandelöl Oder 3 Tropfen
2	Essl.	Puderzucker Zum Bestäuben Dunkle Kuvertüre Zum Verzieren

### Anleitung:

Eier trennen. Das Eiweiss zu steifem Eischnee schlagen.

Restliche Zutaten und Eigelb verrühren und unter den Eischnee heben.

Die Masse fingerdick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im Backofen bei 100 Grad/ Umluft 75 Grad / Gas Stufe 1 etwa zwei bis zweieinhalb Stunden trocknen lassen.

Abkühlen lassen und mit einem großen Messer in Rauten (etwa 9 x 5 cm) schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.

Eventuell eine Raute mit aufgelöster Kuvertüre verzieren, z.B. mit einem Notenschlüssel.

Pro Stück ca. 85 Kalorien, 5 g Fett