

# Orange - Mandel - Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Mais, gemahlen
50	Gramm	Naturreis, gemahlen
50	Gramm	Mandel(n), gemahlen
1	Prise	Salz
1	Teel.	Backpulver
1		Apfelsine(n), Abrieb davon
100	Gramm	Margarine, laktosefrei
100	Gramm	Ahornsirup
50	Gramm	Mandel(n), gehobelte

## Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p.  
P.: keine Angabe

Von Mais bis einschließlich Ahornsirup alles gut verrühren.

Teig in zwei Hälften teilen und jeweils zwischen 2 Lagen Backpapier geben, mit einem Nudelholz den Teig verteilen Teig auf zwei Bleche geben und für ca. 35 min in den Kühlschrank, ERST dann die oberste Lage des Backpapier abziehen, gehobelte Mandeln auf dem Teig verteilen und beide Bleche im vorgeheizten Backofen bei ca. 160°C Heißluft ca. 10 min backen. Die Kuchen in Rechtecke oder Rauten schneiden, auf ein Kuchenrost ziehen und abkühlen lassen.

Sie sind hauchdünn und sehr zart, wer sie nicht so dünn haben will, nehme nur 1 Backblech.