

Pinien - Kugeln

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

2		Eier
200	Gramm	Zucker
400	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Essl.	Abger. Zitronenschale
1	Teel.	Zimt
1		Eigelb
200	Gramm	Pinienkerne

Anleitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mandeln, Zitronenschale und Zimt unterkneten, bis der Teig gut formbar ist.

Walnussgroße Kugeln formen. Zuerst in verquirltem Eigelb, dann in Pinienkernen wenden, leicht andrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad etwa 10 Min. backen.

Backen ca. 10 Min.

Zubereitung ca. 35 Min. 115 kcal

Eiweiß: 4 Gramm

Fett: 8 Gramm Kohlenhydrate: 6 Gramm