

Zucker - Lis

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

1		Eiweiss
1		Eigelb
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanille-Zucker
25	Gramm	Speisestärke
15	Gramm	Kakao
1	Spur	Zimt
1	Spur	Backpulver
100	Gramm	Gem. Mandeln

Anleitung:

Eiweiss steif schlagen und nach und nach den Zucker und den Vanillezucker unterschlagen. Die Speisestärke mit dem Kakao, Zimt und Backpulver mischen, sieben, mit den Mandeln und dem Eigelb mischen, Eisteif unterheben.

Haselnussgrosse Kugeln formen, in Zucker wälzen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kugeln evtl. mit einer Gabel etwas flach drücken.

Strom: 175 - 200° Gas : Stufe 3-4 Backzeit: ca. 12 Minuten