

Pignoli - Spanische

Kategorien: Plätzchen, Land, Spanien, Vollwertküche

Zutaten für: 60 Stück

250	Gramm	Geschälte, geriebene Mandeln
200	Gramm	Blütenhonig
3		Eiklar
		Abrieb einer ungespritzten Zitrone
100	Gramm	Geschälte, geriebene Mandeln
		Zum Bestreichen:
1		Eiklar
100	Gramm	Pinienkerne
50	Gramm	Honig
1	Essl.	Wasser
20	ml	Rum
		Blech mit Backpapier auslegen

Anleitung:

250 g Mandeln mit Honig, Eiklar und Zitronenabrieb verrühren. Alles in einen Topf geben und bei milder Hitze erwärmen, bis eine formbare Masse entsteht. Teig abkühlen lassen und die restlichen 100 g Mandeln zugeben, zu einer Rolle formen. Von der Rolle ca. 60 gleich große Stücke abschneiden, aus jedem Stück ein Hörnchen formen und mit dem verquirltem Eiklar bestreichen. Die Pinienkerne über die Hörnchen streuen und etwas in den Teig drücken, damit sie beim Backen nicht abfallen. Die Hörnchen auf das Backblech legen und 15 Min. bei 180-200°C backen. Honig mit Wasser und Rum verrühren und 5 Min. vor Ende der Backzeit die Hörnchen mit dem Rumguss bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten