

Pinien - Brötchen

Kategorien: Plätzchen, Backen

Zutaten für: 30 Stück.

2		Eigelb
250	Gramm	Puderzucker
350	Gramm	Mehlig kochende Kartoffeln
1		Vanillinzucker
250	Gramm	Mandeln gemahlen
1		Bittermandelaroma
100	Gramm	Pinienkerne (od. gehackte Mandeln

Anleitung:

Kartoffeln mit der Schale kochen. Abschrecken, pellen, mit einer Gabel zerdrücken. Erkalten lassen. Mandeln mit gesiebttem Puderzucker, Vanillinzucker, Eigelb und Mandelaroma dazugeben. Alles gut verkneten. Aus dem Kartoffelteig walnussgrosse Kugeln formen. In Pinienkernen wälzen. Man kann auch mit 2 Teelöffeln kleine Klösschen formen und mit gehackten Mandeln oder Pistazien bestreuen. Über Nacht etwas antrocknen lassen.

Backzeit ca. 25 Minuten (160GradC)