

Knödelmeiers Favoriti

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ZUTATEN

3	Stücke	Eiweiss
150	Gramm	Honig
100	Gramm	Mandeln
60	Gramm	Griess
1/2	Stück	Zitrone unbehandelt Fein gerieben
1/2	Stück	Orangenschale Unbehandelt fein ger

Anleitung:

Backofen auf 170 Grad einschalten. Schlagen das Eiweiss in einer Schüssel fest. Mischt alle Zutaten langsam und vorsichtig unter den Eischnee. Legt ein Backblech mit Backpergament aus. Stecht mit einem Teelöffel vom recht flüssigen Teig kleine Häuffchen ab und setzt sie auf das Blech. Fünf Zentimeter Abstand! Schiebt das Blech in die zweitunterste Rille des Ofens und backt die Plätzchen zwölf bis vierzehn Minuten.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann