

Mandelmuetzen

Zutaten für: 80 Stück

160	Gramm	Ganze Mandeln; geschält
2		Eiweiß
1	Schuss	Zitronensaft
100	Gramm	Zucker

Anleitung:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hell rösten und abkühlen lassen.

2. Das Eiweiß mit einigen Tropfen Zitronensaft schaumig schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen und das Ganze zu einem festen, cremigen Schnee schlagen.

3. Den Ofen auf 100 GradC vorheizen.

4. Mit einem Teelöffel jeweils 1 Mandel in den Eischnee geben, darin wenden und als kleines Häufchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

5. Im vorgeheizten Ofen in gut 2 Stunden mehr trocknen als backen.

Tipp: Anstelle von Mandeln können Sie auch Paranüsse für die Mützen verwenden. Die ganzen, geschälten Paranüsse in 2 bis 3 Stücke teilen und wie ganze Mandeln in den Eischnee tauchen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann