

Rezept

Mallorquinische Mandelplätzchen

Ein Rezept von Mallorquinische Mandelplätzchen, am 18.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 400 g geschälte gemahlene Mandeln |
| 250 g Zucker | 20 g Mehl |
| 5 Eigelbe | 1 Prise Salz |
| 1 TL Zimt | 40 g Pinienkerne |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Die Mandeln mit Zucker, Mehl, Eigelben, Salz, Zimt und der Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten.
2. Mit einem Teelöffel vom Teig walnussgroße Portionen abnehmen und mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen. Auf jede Kugel 3 Pinienkerne drücken.
3. Die Kugeln aufs Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 15-20 Min. goldbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.