

Rezept

Mascarpone-Feigen-Cookies

Ein Rezept von Mascarpone-Feigen-Cookies, am 25.05.2024

Zutaten

150 g getrocknete Feigen	100 g Mehl
50 g gehäutete gemahlene Mandeln	1 TL Backpulver
100 g weiche Butter	80 g Zucker
150 g Mascarpone	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Feigen mit einem großen Messer in kleine Würfel schneiden. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver vermischen.
2. Die Butter und den Zucker cremig schlagen, Mascarpone unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und zügig unterarbeiten.
3. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln vom Teig nach und nach etwas abnehmen und als walnussgroße Häufchen aufs Blech setzen. Dann nach Belieben noch etwas runder formen. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen.