

Rezept

Pinienseufzer

Ein Rezept von Pinienseufzer, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Pinienkerne	200 g geschälte gemahlene Mandeln
2 EL Speisestärke	200 g Zucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale	2 Eiweiße
1 Prise Salz	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. 100 g Pinienkerne grob hacken. Gehackte Pinienkerne, Mandeln, Speisestärke, Zucker und Zitronenschale mischen. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Die Eiweiße mit Salz halbsteif schlagen. Die Pinienkern-Mandel-Mischung unterziehen. Mit einem Teelöffel walnussgroße Teighäufchen mit etwas Abstand aufs Blech setzen. In jedes Häufchen 2-3 Pinienkerne drücken.
3. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Vorsichtig lösen.