



Mandelbaisers Brutti ma Buoni

Desserts, KSW 06.11.2015

vorbereitung 20 min • **kochen** 25-30 min • **schwierigkeitsgrad** Leicht

ZUTATEN

200 g ganze Mandeln, ungeschält

160 g Puderzucker

3 Eiweiss

40g Zucker

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Mandeln grob, die andere Hälfte sehr fein hacken.

Im Backofen bei 150°C goldbraun rösten. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker mischen. Eiweiss mit Salz schaumig schlagen. Zucker begeben und zu festem Schnee weiter schlagen.

Gezuckerte Mandeln sorgfältig unter den Eischnee ziehen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Mit zwei Teelöffeln nussgrosse Häufchen mit genügend Abstand auf die Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen, Umluft 150°C, während 25 - 30 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

NOTIZEN

Je nach Grösse ergibt dies ca. 60-80 Stk.