

MANDEL-PINIENKERN-KEKSE



MANDEL-PINIENKERN-KEKSE

Zutaten

225 g Rohmarzipan / 200 g feiner Kristallzucker / 2 Eiklar von Bioeiern / 2-3 EL Pinienkerne/Pignoli

Gebacken mit
RIESS Backblech Multiflex



Artikelnummer: 0403-022
Erhältlich in 41-51 x 33 x 2,8 cm und in 7 cm hoher Ausführung
Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Rohmarzipan sehr fein hacken oder in Küchenmaschine zerkleinern. In einer Schüssel mit einem Mixer nach und nach mit dem Zucker vermischen.
3. Eiklar in einer anderen Schüssel steif schlagen und danach langsam (löffelweise) unter die Zucker- und Mandelmasse heben. Wenn die Konsistenz cremig ist, den restlichen Eischnee nach und nach unterheben.
4. Mit einem kleinen Löffel kleine Kugeln aus der Masse "stechen" und auf das Backpapier legen – die Pinienkerne darüber streuen und etwa 10-12 Minuten goldbraun backen.

Rezept und Foto von Eva Kamper-Grachegg
meiliabstespeis.at