

Mandelwölkchen



Zutaten für etwa 25 Stück:

3 Eiklar
300 g gemahlene Mandeln
8 Tropfen Bittermandelöl
300 g Zucker

Deko:

Puderzucker zum Bestäuben

Vorbereitung:

- Ofen auf 160°C vorheizen
- Backblech mit Backpapier auslegen

Zubereitung:

1. Eiklar steif schlagen
2. Die Mandeln, das Bittermandelöl und den Zucker mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
3. Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln walnussgroße Teighäufchen abstechen und auf das vorbereitete Blech setzen.
4. Die Löffel zwischendurch immer wieder in kaltes Wasser tauchen. So löst sich der Teig leichter.
5. Die Häufchen mit dem Löffelrücken leicht flach drücken.
6. Etwa 20 Minuten backen
7. Die fertig gebackenen Plätzchen mit einer Palette vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Nach dem Abkühlen großzügig mit Puderzucker bestäuben.