

Weiche Mandelplätzchen



Zutaten:

- 250 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 185 g Zucker
- 2 Eiweiße (Größe M)
- 5 g Honig
- 1 Bio-Zitronenabrieb
- 50 g Mandeln, ganz



Zubereitung

Die Eiweiße mit Honig und Zitronenabrieb vermischen und ca. 30 Sekunden schlagen.

Gemahlene Mandeln und Zucker zugeben und alles zu einem Teig vermengen.

Im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.

Aus dem Teig mit einem Esslöffel kleine Portionen von ca. 20-25 g abstechen, und zu Kugeln formen. Kugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und leicht flach drücken. In die Mitte der Plätzchen jeweils eine Mandel stecken.

Im auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheiztem Backofen ca. 10-12 Minuten lang backen,

Das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Mandelplätzchen in luftdicht verschlossenen Dosen oder Gläsern aufbewahren.