

Mandel-Zimt-Kekse

Zubereitung
20 Minuten

Backen
45 Minuten (bei 100°C)

Das benötigt Ihr an Zutaten:

3 St.	Eiweiß (Größe M)
etwas	Salz
225 g	gesiebter Puderzucker
300 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Zimt (gemahlen)
50 g	Mandelblättchen



Und so wird es gemacht:

Zunächst heizt Ihr den Backofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vor. Dann das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Puderzucker nach und nach in das Eiweiß einrieseln lassen. Die Masse weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und Spitzen zieht. Die gemahlene Mandeln mit dem Zimt mischen und unter die Eiweißmasse heben.

Aus der Mandel-Zimt-Masse nun einem feuchten Esslöffel kleine Häufchen formen und mit etwas Abstand auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech geben. Die Mandelblättchen nun mit den Fingern leicht zerkrümeln und ebenfalls auf die Kekse geben.

Nun solltet Ihr die Temperatur des Backofens auf 100°C (Ober-/Unterhitze) reduzieren und die Plätzchen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten ausbacken. Nach dem Backen noch etwas auskühlen lassen.