



Mandelplätzchen

Zeit gesamt
🕒 4h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	2 St.
Mandeln, gemahlen	200 g
Puderzucker	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Im Mixtopf Eiweiß 3 Min./Stufe 4 steif schlagen.
2. Mandeln und Puderzucker zugeben und 5 Min./Stufe 2 vorsichtig untermengen. Mit zwei Teelöffeln 24 Teigportionen mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen und bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. ruhen lassen.
3. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Angetrocknete Mandelplätzchen mit den Fingern vorsichtig rund nachformen und Bleche nacheinander ca. 15 Min. backen, bis die Mandelplätzchen leicht Farbe annehmen und innen noch weich sind.
4. Weiche Mandelplätzchen abkühlen lassen und in Backpapier gewickelt aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	217 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	12 g