

Mandelgebäck

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- 400 g gemahlene Mandeln
- 300 g Zucker
- 20 g Weizenmehl Typ 550
- 5 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL Zimt
- 30 g Pinienkerne oder ganze Mandeln

(Angaben für 40 Stück)

Diese Kekse machen wenig Arbeit und schmecken dazu sehr gut.

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Mandeln, Zucker, Mehl, Eigelb, Salz, Zitronenschale und Zimt zu einem glatten Teig verkneten. Kleine Kugeln formen und in jede einen Pinienkern (Mandel) stecken. Im Ofen 15 bis 20 Minuten backen.

