Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Süße Mandelbusserl

Kuchen & Gebäck | Kekse | Vegetarisch | Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Mandeln, Zucker, Eiweiß und Vanillezucker zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit den Händen zu etwa kirschgroßen Kugeln rollen und mit 3 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Kugeln mit den Fingern etwas flach drücken, jedes Stück mit einer Mandel verzieren. Bei 160 °C ca. 20 Minuten backen. Die Busserln sollten nicht braun werden. Abkühlen lassen und dann vom Backpapier nehmen.
Tipp: Wenn der Teig sehr klebt, einfach über Nacht in den Kühlschrank stellen. Er wird dann fester und lässt sich einfacher zu Kugeln rollen.

ZUTATEN

- 200 g geschälte, geriebene Mandeln
- 200 g Staubzucker
- 1 Eiweiß
- etwas Bourbon-Vanillezucker
- 20 Stk. geschälte Mandeln