



Weiche Mandelplätzchen

Zeit gesamt
4h 20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|-------------------|-------|
| Eier | 2 St. |
| Mandeln, gemahlen | 200 g |
| Zucker | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen (Eigelb anderweitig verwenden). Mandeln und Zucker vorsichtig untermengen.
2. 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 |