



Gebrannte Mandel-Cookies

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten + Auskühlzeit

Zutaten (für ca. 25 Stück):

- 80 g geschälte Mandeln
- 3 EL Puderzucker, gesiebt
- 250 g MEGGLE Die Gute zum Backen
- 40 g Zucker
- 60 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron



Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Den Puderzucker zugeben und die Mandeln unter ständigem Rühren karamellisieren, auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

MEGGLE Die Gute zum Backen mit dem Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben und mit den Schneebesens des Handrührgeräts weißschaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron vermischen und nach und nach unter die Mischung rühren. Die gebrannten Mandeln unter den Teig mengen. Mit einem Löffel gleichgroße Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, dazwischen jeweils etwas Platz lassen.

Für 12 Minuten in den Ofen geben und backen. Herausnehmen und auf dem Backblech auskühlen lassen.

www.meggle.de

www.facebook.com/meggle.de

