



Muschgezinli

Zutaten

- 250 g Mandeln mit Schale, gemahlen
- 250 g Puderzucker
- 2 Eier
- 15 g Orangeat, feingeschnitten
- 15 g Zitronat, feingeschnitten
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. Muskatpulver
- ca. 20 g Sandelholzpulver
- 100 g Mandeln, geschält

Zubereitung

- Eier trennen. Eigelb mit Zucker über Wasserbad schaumig rühren.
- Gewürze, gemahlene Mandeln, Orangeat und Zitronat begeben, mischen.
- Sandelholz langsam hinzufügen, bis der Teig ziegelrot ist.
- Eiweiss steif schlagen, darunterziehen.
- Teig 2 h ruhen lassen.
- Mit Teelöffeln Nocken formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Je eine geschälte Mandel in die Mitte drücken.
- Über Nacht trocknen lassen.
- Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 15 min backen.
- Sofort vom Blech nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.