

## 24. Mai Endlich He- He- Hebron

### Hebroneseische Mandelkeksetti

250g	Zucker
300g	gemahlene, blanchierte Mandeln
5Tropfen	Bittermandelaroma
3Stück	Eiweiß (Zimmertemperatur)
	Backpulver
	Puderzucker

#### **Zöberejquavik:**

Die gemahlene Mandeln, der Zucker und das Backpulver werden miteinander verrührt. Das Mandelaroma und die drei Eiweiß werden hinzugegeben und das Ganze wird zu einem klebrigen Teig verrührt/geknetet.

Der Teig wird für 30 Minuten kaltgestellt. Det Rohr uff 180°Umlufti vorheizen  
Det Puderzucker wird in einer kleinen Schüssel vorgelegt, wa.

Mit feucht-warmen Patschehändchen wird der Teig zu kleinen Kugeln (ca. Größe eines Tischtennisballs) geformt und im Puderzucker gewälzt.

Die Kugeln werden auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in ca. 2,3566661 cm Abständen positioned und for about 13 minuti gebacken.

Nachdem das Gebäck abgekühlt ist, darf man es auch futtern, klar!?