

"Adventszeit ist Plätzchenzeit"

Mandel- Küsse

125 g Mandelstifte
2 EL Zucker

vermischen und auf Backblech 6 - 8 Min.
bei 200°C rösten

125 g ger. Schokolade

unterrühren,

2 Eiweiß
125 g Zucker

steifschlagen,
einrieseln lassen,
unter die Mandelmasse heben.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen aufs Backblech setzen und
15 Min. bei 150°C abbacken.

Tipp: Wenn die Masse zu weich ist,
mit Haferflocken verdichten

Walnuss- Makronen

4 Eiweiß
200 g Puderzucker
1/2 Fl. Butter-Vanille
400 g Walnussviertel

steifschlagen,
einrieseln lassen,

zufügen,
unterheben.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen aufs Backblech setzen und
25 Min. bei 160° - 175°C abbacken