

Mandelplätzchen mit Orangenblütenwasser

Zutaten:

2 Eiweiss
150 g Mandelblättchen
120 g Puderzucker
nach Belieben Orangenblütenwasser
etwas Olivenöl

Zubereitung:

Das Eiweiss ganz leicht mit einer Gabel kurz aufschlagen (nicht schaumig schlagen!) und mit dem Puderzucker gut vermischen. Die Mandelblättchen dazugeben und von Hand gut mit der Eiweiss-Zucker-Mischung vermengen. Nach Belieben etwas Orangenblütenwasser dazugeben und alles zusammen nochmals gut mischen.

Das Blech mit ein paar Tropfen Olivenöl ausstreichen, das Backtrennpapier ins Blech legen und gut andrücken. Anschliessend auch das Backtrennpapier mit ein paar Tropfen Olivenöl ausstreichen.

Mit einem Kaffeelöffel kleinere Häufchen von der Mandelmasse abstechen und diese mit ausreichend Abstand aufs Blech legen. Die Häufchen mit einer Gabel vorsichtig flachdrücken und rund ausstreichen (bis zu einer Grösse von ca. 7 bis 8 Zentimeter). Dabei die Gabel ab und zu in kaltes Wasser tauchen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Mandelplätzchen für ca. 15 Minuten in den Ofen schieben, bis sie schön goldbraun gebacken sind.
