

Kransekake

Rezept:

500 Gram Mandeln

500 Gram Puderzucker

4 Eiweiß

Die Mandeln mit einer Mandelmühle mahlen (wichtig: Keine Küchenmaschine verwenden da das Fett der Mandeln unbedingt in den Teig muss!). Puderzucker und Mandeln vermengen. Eiweiß etwas schlagen und vorsichtig untermischen. 1-2 Stunden kühl stellen. Den Teig ausrollen (ca. so dick wie der Ringfinger) und 3-4 cm lange Stücke abschneiden. Alternativ kann eine Gebäckpresse verwendet werden.

Bei 180 Grad backen, ca. 12 Minuten.

Abkühlen lassen und einfrieren (damit die Kekse etwas zäher von der Konsistenz werden). Je nach Bedarf die gewünschte Menge auftauen und mit Puderzuckerglasur dekorieren.