

REZEPT DES MONATS - DEZEMBER



Mandelnocken

Zutaten für ca. 25 Stück:

2	Eiweiß
1	Prise Salz
100 g	Xucker (unser Angebot Rückseite)
½ TL	Zimt
150 g	gemahlene Mandeln
50 g	Mandelblättchen

Zubereitung:

- Backofen auf 160 Grad vorheizen
- Xucker in einem Multizerkleinerer oder einer Kaffeemühle fein mahlen
- Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei den gemahlene Xucker einrieseln lassen
- beide Sorten Mandeln und Zimt vermengen und vorsichtig unter den Eischnee heben
- mit 2 Teelöffeln vorsichtig ca. 25 kleine Nocken abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben
- ca. 15 min. backen

Guten Appetit wünscht Ihr speziMED-Team!

1 Stück enthält	kcal	Kohlenhydrate (BE)	Fett	Eiweiß
	48	0	4 g	2 g

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben
ein wunderschönes Weihnachtsfest
und ein gutes neues Jahr!

Ihr speziMED-Team

... mit ganzem Herzen
für SIE da!

