

Grundansatz für Sauerteig, I Zubereitung

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Mandel
Eiweiss

100 g Vollrohrzucker
300 g Mandeln; gemahlen
6 Bittere Mandeln
1 pn Zimt
3 tb Roggen; fein gemahlen
2 Eiweiß; steif geschlagen
100 g Schokolade; mit
1 tb ;Wasser geschmolzen

* ZUM AUSROLLEN

- evtl. gemahlene Mandeln
- oder Roggenmehl

* QUELLE

- nach: Betty Bossi 10/94
- gepostet: Diana Drossel
- am 14.01.96

Alle Zutaten bis zum Roggen in eine Schüssel geben und mischen. Den Eischnee darunter ziehen. Schokolade begeben und zu einem Teig zusammenfügen.

Formen: Den Teig fünf bis sieben mm dick zwischen Folie oder auf gemahlene Mandeln oder Roggen auswallen. Beliebige Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Einige Stunden bei Raumtemperatur trocknen.

Backen: ca. vier Minuten in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.