

## Mini-Quiches - Italienische Variante

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Gebäck  
Pralinen

\* Teig

2 Möhren (mittelgroß)  
2 Eiweiß  
150 g brauner Zucker  
2 tb flüssiger Honig  
1 Backpulver  
200 g ungeschälte, gemahlene  
-Mandeln  
65 g Mehl  
1/2 ts Gemahlener Ingwer

\* Zum Verzieren

50 g Mandelstifte oder -blättchen  
35 Backoblaten (60 mm  
-Durchmesser)

Möhren schälen und auf einer Gemüsereibe fein raffeln. Ungeschlagenes Eiweiß, Zucker, Honig und Backpulver in eine Schüssel geben und mit Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Möhrenraspel gut ausdrücken und zusammen mit den Mandeln, Mehl und Ingwer unter die Eiweißmasse heben. Teig auf Backoblaten streichen und mit Mandelstiften verzieren. Etwa eineinhalb Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen Auf Backbleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°/ Umluft 150°/Gas Stufe 2 etwa 20 min backen.

(pro Stück ca 70 Kalorien)

Tipp: Zum Verschenken kleine selbstgemachte Marzipanmöhrrchen dazulegen.