



Pinienkernen-Guetzli

- 200 g geschälte und gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 3 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Piment oder Pfeffer
- 1 Päckli Vanillezucker Bourbon
- 200 g Pinienkerne
- 1 Bio-Zitrone abgeriebene Schale

einige Tropfen Bittermandelaroma

Puderzucker zum Bestreuen

Zucker, Vanillezucker und Mandeln mischen.

Bittermandelaroma, Pfeffer, abgeriebene Zitronenschale und Pinienkerne dazugeben.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen und unterheben.

Mit einem Teelöffel kleine Kugeln aus dem Teig abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen in der Mitte ca. 15 Min. backen.

Mit Puderzucker bestreuen.