



# Mandelkracher

Frisch aus Daniels Küche

---

**Craquants aux amandes... Klingt auf französisch irgendwie besser. Sie wurden uns in einem Restaurant mit dem Dessert serviert, die Wirtin hat gleich noch eine Extraportion gebracht, weil sie uns so gut schmeckten. Also nichts wie ran an den Backofen....**

100 gr gemahlene Mandeln  
2 große Eiweiße  
60 gr Mehl  
250 gr Zucker



1. Alle Zutaten gut vermischen. Und nein – die Eiweiße werden nicht zu Eischnee aufgeschlagen.
2. Jeweils einen gehäuften Teelöffel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und leicht platt machen. Genügend Abstand lassen, da die Masse beim Backen verläuft.
3. Backofen auf 185 Grad vorheizen, Blech auf zweite Rille von oben einschieben und auf Oberhitze umschalten. Ca. 10 bis 12 Minuten backen.
4. Herausnehmen, sofort auf ein Gitter legen und auskühlen lassen. Sollten die Plätzchen durch Restfeuchte nicht ganz knusprig sein, einfach nochmals ein paar Minuten nachbacken.

Bei uns ergab obige Menge 22 Plätzchen.