

Vienalmendrados

Zutaten

2 Eiklar
110g weisse Mandeln
80g Rohrzucker
1TL Zimt

½ Zitrone (Schale)
Oder:
30g Aranzini



Zubereitung

Mandeln fein hacken, es sollen aber noch kleine Stücke bis zu 2 mm übrig bleiben.

Die Mandeln mit dem Zucker und dem Zimt vermischen, dann Eiklar, Zucker und entweder Zitronenschale oder fein gehackte Aranzini dazugeben und verrühren. Mindestens eine Stunde so stehen lassen, evtl. gelegentlich umrühren.

Die Masse bleibt ziemlich dünnflüssig, nicht so fest wie bei Kokosbuserln, und sieht nach Aussage unabhängiger Beobachter „wie Haferschleim“ aus.

Auf ein Backpapier in reichlich Abstand - 6 cm oder mehr - etwa 36 kleine Kleckse von ca. 2,5 cm Durchmesser setzen und mit einer nassen Gabel flach drücken.

Die Masse verrinnt zwar von selbst, aber durch flach drücken wird das Keks gleichmässiger.

Bei **180°C 20-25 Minuten** knusprig goldbraun backen.