

Mandelkugeln

reicht für 24 Stück bzw. 1 Blech

200g gemahlene Mandeln
70g Mehl
150g Zucker
2 kleine Eier
2 EL Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz



Erst alle trockenen Zutaten miteinander mischen, dann die Eier hinzu fügen und zu einem schön klebrigen Teig verkneten.

24 walnussgroße Kugeln auf das vorbereitete Blech setzen und ca. 14 Minuten bei 200°C backen. Ein gutes Stündchen auf einem Rost auskühlen lassen und danach in einer Keksdose aufbewahren.