

GEWÜRZKUGELN



GEWÜRZKUGELN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 30 Stück | 45 Min.

Zutaten

- 2 Eier
- 125 g Butter
- 100 g SweetFamily Brauner Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Honig
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 30 g Orangeat
- 30 g Zitronat
- 190 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 50 g gehackte Mandeln
- Butter für das Blech



54

ZUBEREITUNG

Eier trennen, Eigelb mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Honig schaumig rühren, Lebkuchengewürz, Orangeat, Zitronat, Mehl und Backpulver unterkneten. Teig 1-2 Stunden kühl stellen.

Aus dem Teig ca. 2 cm große Kugeln formen, erst im verquirlten Eiweiß, dann in den Mandeln wälzen. Kugeln auf ein gebuttertes Blech setzen, 1 Stunde kühl stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 20-25 Minuten backen.