

## KARDAMOMMONDE



### KARDAMOMMONDE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 80 Stück | 45 Min.

#### Zutaten

- 150 g Butter
- 200 g Mehl
- 250 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 TL gemahlene Kardamom
- 1 Msp. gemahlene Zimt
- 250 g gemahlene Mandeln
- Mehl zum Ausrollen
- Butter für das Blech



#### ZUBEREITUNG

47

Kcal

Portion

0.7

Gramm

Eiweiß

3.5

Gramm

Kohlenhydrate

3.2

Gramm

Fett

Butter, Zucker, Vanillezucker und 2 Eier schaumig rühren. Gewürz, Mandeln (bis auf 3 EL) und Mehl unterkneten. 1-2 Stunden kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Monde ausstechen und auf ein gefettetes Blech legen. Übriges Ei verquirlen, Monde damit bestreichen, mit restlichen Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 10-15 Minuten backen.