

Tuilles aux amandes

Zutaten:

- 3 Eiweiss
- 100 g Mehl
- 70 g gehobelte Mandeln
- 125 g geschmolzene Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 50 g gehobelte Mandeln (für die Garnitur)



Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen mischen bis man einen glatten Teig bekommt. Mit einem Teelöffel kleine Kreise formen (wenn die Kreise geformt sind, mit gehobelten Mandeln bestreuen) und bei 180 ° C für maximal 10 Minuten (bis die Tuilles goldbraun sind) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Direkt nachdem man die Tuilles aus dem Backofen herausnimmt, auf ein Wallholz legen und auskühlen lassen.