Espresso-Mandeln

15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

40 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Geschenktüten

- 200 g Mandeln
- 50 g brauner Zucker
- 2 EL lösliches Espressopulver
- 1 Eiweiß
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Schlage zuerst das Eiweiß richtig steif.
2. Hebe dann vorsichtig den braunen Zucker, das Espressopulver, den Zimt und die Prise Salz unter. Mische dann die Mandeln unter.
3. Heize den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vor und belege ein Blech mit Backpapier. Verteile die Mandeln darauf und backe sie für etwa 25 Minuten. Du solltest sie dabei hin und wieder wenden.
4. Lasse die Mandeln anschließend gut auskühlen und verpacke sie in kleine Geschenktüten, Espressotassen oder Mini-Weckgläser*.