

Espresso-Mandeln

Zutaten für 2 Geschenktüten:

- 200 g ganze Mandeln
- 50 g brauner Zucker
- 2 EL espressopulver
- 1 Eiweiß
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 15 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 25 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 40 Minuten |

So machst du die Espressomandeln selber

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

Viel Spaß beim Ausprobieren und Verschenken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

