

Meine Sambuca Plätzchen

© Joachim Brendel

Zutaten für etwa 40 Stück

3 Eiweiß
270 g Zucker, fein
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
1 abgeriebene Schale einer Zitrone
2 TL Zitronensaft
1 EL Zimtpulver
1 Msp Nelken, gemahlen
400 g Mandeln, gemahlen
0,1 L Sambuca
Zucker zum Ausrollen

Backpapier
Alternativ: Oblaten

Zubereitung

Backofen auf 170°C vorheizen.

Die Eiweiße mit einem elektrischen Schneebesen 5 Minuten zu sehr steifem Schnee schlagen.

Den Zucker, den Vanillezucker und den Zitronensaft in dieser Reihenfolge nach und nach einrieseln lassen und dabei ständig weiter schlagen, insgesamt weitere 5 Minuten.

3 Esslöffel vom Eischnee wegnehmen und zugedeckt beiseite stellen.

Die Zitronenschale, die Gewürze, den Sambuca und die gemahlene Mandeln unter die Eiweißmasse kneten. Den Teig in Folie mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Vom Teig mit zwei Fingern kleine Portionen abnehmen, kurz auf leicht gezuckerte Arbeitsfläche tupfen, kleine Kügelchen formen und flach drücken. Mit dem beiseite gestellten Eiweiß bestreichen und auf ein gefettetes Blech setzen oder besser: Backpapier oder Oblaten.

Die Plätzchen ca. 25 Minuten bei 170°C backen. Sie sollten möglichst hell und weich bleiben. Plätzchen kalt vom Blech nehmen.

