

## **Mittelalterliches Mandelgebäck (ein Backblech voll)**

### **Zutaten:**

- 400g gemahlene Mandeln
- 280g feinsten Zucker
- 20g Mehl
- 5 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt

### **Zubereitung:**

**Alle Zutaten miteinander vermischen und kneten. Teig für 1 Stunde kaltstellen.**

**Danach walnußgroße Stücke formen und auf ein Backblech legen.**

**Bei 160 Grad ca. 15-20 Minuten backen.**

**Vorsichtig zum auskühlen auf einen Rost legen.**

**Nach dem Backen sind die Kugeln sehr druckempfindlich.**