

Rezept für die Pignolienkipferl

Zutaten

2	Eiklar
140 g	Zucker
140 g	Mandeln
1 TL	Zitronenschale (am besten frisch)
250 g	Pinienkerne

Zubereitung

1. Backofen auf 150 Grad vorheizen.
2. Die Eiklar mit Zucker, Mandeln und Zitronenschale gut verrühren.
3. Aus dem Teig Kipferl formen und diese in den Pinienkernen wälzen.
4. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und ca. 25 Minuten backen.

Tipp: Probiert die Pignolienkipferl auch mal mit frisch geriebenen Orangenschalen.