

Frischkäse-Mandel-Guetzli

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

- 200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
- 120 g Zucker
- 1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Butter-Vanille
- 3 - 5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel
- 1 Stk. Eiweiss
- 50 g Mehl
- 1 Prise Dr. Oetker Backpulver
- 200 g Mandeln, geschält, gemahlen
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Garnitur:

- 2 - 3 EL Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig den Frischkäse mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker hineinstreuen und die Aromen begeben. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Eiweiss unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit den Mandeln und der Finesse Zitronenschale auf mittlerer Stufe in 2 Portionen in die Masse kurz unterrühren.

Mit zwei Mokkalöffeln den Teig in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche geben und mit Puderzucker bestäuben.



Dr. Oetker AG/SA

Die Frischkäse-Mandel-Guetzli in der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen und anschliessend auf einem Gitter erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Garnitur:

Nach Belieben erneut mit Puderzucker bestreuen.

