


Almond Caps

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mandel-Sandmasse:

3 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
150 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
80 g geschälte, geriebene
Mandeln
50 g flüssige Butter

Schneehaube:

3 Eiklar (Größe M)
140 g Zucker

Zum Bestreuen:

20 g geschälte, gehackte
Mandeln

1 Mandel-Sandmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit den Mandeln mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 13 Minuten

3 Schneehaube:

Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee auf den Muffins verteilen und mit Mandeln bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Die Form auf dem Rost nochmals in die Mitte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 5 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins statt der Schneehaube mit flüssiger Dr. Oetker Glasur Weiße Schoko-Geschmack bestreichen und mit einigen geriebenen Mandeln bestreuen. Die Backzeit erhöht sich bei dieser Variante auf ca. 20 Min.

