Muskaziner



Zutaten für ca. 70 Stück:
300 g geriebene Mandeln
250 g Zucker
3 Eier
1 Teelöffel Zimt
2 Messerspitzen frisch geriebene Muskatnuss
200 g Mehl

Für das Backblech:
Backpapier

Zubereitung:
Für den Teig den Zucker mit den Eiern weißschaumig rühren. Den Zimt, den Muskat und die Mandeln untermischen. Das Mehl über die Schaummasse sieben und nach und nach unterrühren. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden ruhen lassen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen, mit genügend Abstand voneinander auf das Backblech legen und etwas flach und oval drücken.
Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten goldgelb backen.