

200 g CRUNCHY CREAM
 200 g gemahlene Mandeln
 3 EL Weissmehl
 1/2 TL Zimt
 wenig Nelkenpulver
 Prise Salz
 1 Eiweiss
 wenig Puderzucker

Ergibt etwa 40 Stück
 Vor- und zubereiten: etwa 20 Minuten
 Trocknen: etwa 3 Stunden
 Backen: etwa 3-5 Minuten
 Nährwerte / Stück: 62 kcal

200 g de CRUNCHY CREAM
 200 g d'amandes moulues
 3 cs de farine blanche
 1/2 cc de cannelle
 Un peu de clous
 de girofle en poudre
 1 pincée de sel
 1 blanc d'œuf
 Un peu de sucre glace

Pour environ 40 pièces
 Préparation: environ 20 minutes
 Levée: environ 3 heures
 Cuisson: environ 3-5 minutes
 Valeur nutritive / pièce: 62 kcal

CRUNCHLY

CRUNCHY CREAM, Mandeln, Mehl und Gewürze
 in eine Schüssel geben, mischen.

Eiweiss beigeben, Masse zu einem Teig zusammenfügen.

Teig portionenweise auf wenig Zucker etwa 7 mm
 dick auswallen, beliebige Formen ausstechen, auf zwei mit
 Backpapier belegte Bleche legen, etwa
 drei Stunden trocknen lassen.

Backen pro Blech: etwa 3-5 Minuten in
 der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.
 Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
 Crunchly mit Puderzucker bestäuben.



CRUNCHLY

Mélanger le CRUNCHY CREAM, les amandes, la farine
 et les épices dans un saladier.

Ajouter le blanc d'œuf et mélanger jusqu'à
 l'obtention d'une pâte.

Par portion, abaisser la pâte à environ
 7 mm d'épaisseur sur un peu de sucre, découper les formes
 à votre convenance, disposer sur deux plaques
 chemisées de papier de cuisson, laisser sécher environ
 3 heures.

Cuisson par plaque: environ 3-5 minutes au milieu
 du four préchauffé à 240 degrés. Sortir du four et laisser
 refroidir sur une grille. Saupoudrer les Crunchly
 de sucre en poudre.

