

## Baiser-Mandel-Berge

(ca. 30 Stück)

- 250 g Mandeln
- 3 Tl. Sojamehl
- 3 El. kaltes Wasser
- 2 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 100 g Honig
- 1 Tl. Zitronensaft
- ½ Tl. Pulvervanille

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, ein Paar Sekunden darin liegen lassen, dann kalt abschrecken und die braunen Häutchen ablösen.

Die Mandeln auf einem Küchentuch sehr gut trocknen lassen und danach fein hacken.

Das Sojamehl in ein kleines Schälchen geben und mit dem Wasser sehr gut verrühren.

Die Eiweiße in einer Schüssel mit dem Salz zu schnittfestem Schnee schlagen.

Zum Schluss muss ein Schnitt mit dem Messer deutlich sichtbar bleiben, ohne wieder zu zerlaufen.

Erst dann nach und nach - unter ständigem kräftigen Weiterschlagen - den Honig und die Sojamehlmischung dazugießen.

Weiterarbeiten bis die Masse fest und stark glänzend ist.

Den Zitronensaft und die Vanille zusammen mit den gehackten Mandeln locker, aber sorgfältig darunter heben.

Den Backofen auf 100 - 120° C vorheizen.

Ein Backblech mit Backtrennpapier belegen, mit zwei Teelöffeln kleine Berge darauf setzen und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens in 40 - 45 Min. mehr trocknen als backen lassen, wobei sie nicht stark bräunen sollen.

Die Backofentür kann man dabei mit einem Holzlöffelstiel einen Spalt breit offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Die Baiser-Mandel-Berge sofort mit einer Palette vom Papier lösen und auf einem Kuchendraht nachtrocknen und auskühlen lassen.