Mäuse-Eckerl

Zutaten:

Für den Teig:
200 g Dinkelmehl
100 g Weizenmehl
150 g Butter
2 EL flüssige Schlagsahne
1 Prise Salz
Für die Makronenmasse:
4 Eiweiß
150 g gemahlene Haselnüsse
50 g gemahlene Mandeln
240 g Puderzucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig (nein, ich habe nicht vergessen Zucker anzugeben - hier kommt keiner hinein) rasch einen Mürbeteig kneten und etwa 1 Stunde lang ruhen lassen.

Den Teig auf etwa 5 mm Stärke ausrollen und in Rechtecken etwa 5 cm auf 4 cm schneiden und diese dann diagonal halbieren.
Die Ecken auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.
Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, dann nach und nach (aber dennoch zügig) den gesiebten Puderzucker und die gemahlenen Nüsse einrühren.
Mit einem Kaffeelöffel auf jedes Teigeck einen Klecks der Makronenmasse setzen.

Bei etwa 165° Celsius 10 bis 15 Minuten backen.

Angenehm leichtes Gebäck, dass nicht ganz so süß ist!

leicht