

Oss da mort



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 30 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 10 Personen

Eigenschaften



Teller Dessert - Kekse



Typisches Produkt Ei - 0 km



Geeignet für Herbst - Tag der Toten

ZUTATEN

Oss da mort

- 120 g fein gehackte Mandeln
- 120 g Zucker
- 90 g pasteurisiertes Eiweiss

ZUBEREITUNG

Oss da mort

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen;
2. Den Backofen auf 160 °C vorheizen;
3. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen;
4. Rollen Sie den Teig aus und schneiden Sie ihn in Streifen, um die Kekse zu formen;
5. 10 Minuten im Backofen bei 160 °C backen.