

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Afrikanische Cashewnusshäufchen

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten

---

2	Eiweiß		
125 g	Zucker	125 g	-grob gehackt Zitronat
2	Pk. Vanillezucker		-fein gehackt
125 g	Cashewnüsse		kleine runde Oblaten

---

Eiweiß, Zucker und Vanillin im Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse bindet und ganz weiß ist. Cashewnüsse und Zitronat zugeben und locker, aber gründlich untermischen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf Oblaten setzen und diese auf ein Blech legen. Bei 140 C im leicht geöffneten Ofen in 60 min mehr trocknen als backen lassen. Die Häufchen sollen dabei keine Farbe bekommen, sondern reinweiß bleiben. Von den fertigen Plätzchen möglicherweise überstehende Oblatenränder abbrechen.

Tipp: Cashewnusshäufchen kann man auch auf der Zentralheizung trocknen. Das dauert mehrere Stunden, geht aber prima.