

Besonderes zum Kaffeeklatsch

zur Rose



Mmmhhh ...
Mandel-Plätzchen

Zutaten

100g Mandelmehl (gemahlene Mandeln)
100ml Öl
70g ProLine®-Pulver (Vanille)
3 Eier
Flüssigsüßstoff
Rum-Aroma, Zitronen-Aroma n. B.

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen machen. Bei 200°C für ca. 35 Minuten backen bis die Plätzchen eine feste Konsistenz haben.

zur Rose



Für den kleinen Hunger:
köstliche Mandelmuffins

Zutaten

100g Mandelmehl
60ml Walnussöl
2 Eier
1 gestrichener Teelöffel Zimt
1 gestrichener Esslöffel ProLine®-Pulver (z.B. Cappuccino)
1/2 Packung Backpulver
Flüssigsüßstoff

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen und nach Belieben süßen. Da während des Backens die Süße verloren geht, darf der Rohteig ruhig etwas süßlicher sein. Verteilen Sie den Teig in Förmchen und backen Sie die Muffins bei ca. 200°C für 25 Minuten im Ofen.

zur Rose



Für den besonderen Anlass:
Biskuitrolle

Zutaten

1 Ei und 3 Eiklar
1 Messlöffel ProLine® Vanille
200g Erdbeeren
(oder z.B. Rhabarber, Himbeeren, etc.)
Süßstoff

Zubereitung

Schlagen Sie zuerst das Eiweiß steif. Mischen Sie die restlichen Zutaten außer die Erdbeeren langsam dazu und verteilen den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backen Sie den Biskuit ca. 10 Minuten bei 180°C. In der Zwischenzeit können Sie die Erdbeeren einkochen und pürieren. Verteilen Sie die Fruchtmasse gleichmäßig auf dem fertigen Teig. Nun schnell einrollen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

zur Rose



Einfach, schnell & lecker:
Erdnussbutter-Kekse

Zutaten

1 Tasse Erdnussbutter
1 Ei
1 TL Vanille ProLine®-Pulver
Flüssigsüßstoff nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten gut vermengen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Kugeln formen und bei 180°C für etwa 12 Minuten backen.