

Snacks: Spicy Orange Cookies

Zeit: 35 min

Zubereitung

1. Ofen vorheizen (180°, keine Umluft).
2. Mit der breiten Seite einer großen Messerklinge oder im Mörser Cashewkerne zu groben Stücken verarbeiten.
3. Orange heiß waschen. Schale auf einer Reibe fein raspeln.
4. Orange auspressen.
5. Gemahlene Mandeln, Cashewbruch, Orangenschale und -saft, mit Zimt, Chiliflocken, Muskatnuss, Mandel- bzw. Cashewmus und Ei zu einer klebrigen Masse verarbeiten.
6. Hände anfeuchten und 12 Bällchen formen. Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, andrücken, so dass Taler entstehen.
7. Auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Zutaten für 12 Stück

- 200g gemahlene Mandeln
- 50g Cashewkerne
- 1 Bio-Orange
- 1 TL Zimt
- ½ TL Chiliflocken (frisch oder getrocknet)
- ½ TL geriebene Muskatnuss
- 3 EL Mandel- oder Cashewmus (100g) (ungesüßt, ohne Zusätze)
- 1 Ei