

# Vadelma-mantelileivokset

Pieniä vadelmaisia kakkuja.

noin 20 kappaletta



Vaikeustaso 1



up to 40 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

6 kpl kananmunan valkuaista  
3 dl tomusokeria  
3 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta  
1 dl vehnä jauhoja  
175 g voita  
125 g vadelmia

### Pinnalle:

Dr. Oetker Vaniljasokeria

- 1 Voitele noin 20 pientä leivosvuokaa tai muffinivuoan koloa. Voit tehdä leivokset myös paperisiin muffinivuokiin.
- 2 Vaahdota valkuaiset, tomusokeri, mantelijauhe ilmvaksi vaahdoksi. Lisää siivilöity jauho sekä sulatettu voi ja sekoita varovasti. Jaa taikina vuokiin. Koristele vadelmilla. Paista kakut.

**Lämpötila: 200 °C**

**Kiertoilmauni: 180 °C**

**Paista-aika: noin 12 - 15 minuuttia**

- 3 Siivilöi jäähtyneille leivoksille tomusokerimaista Dr. Oetker Vaniljasokeria juuri ennen tarjoilua.