Feine Mandellebkuchen

Ergibt ca.	32 Stk. mit 7cm
	58 Stk. mit 5cm
oder	17 Stk. mit 9cm

Für den Teig:

4	Stk.	Eier
125	g	Farinzucker (brauner Zucker)
300	g	gemahlene Mandeln
100	g	gehackte Mandeln
150	g	Orangeat
50	g	Schokolade (oder Schokostreusel)
1-2	Eßl.	Mandellikör

Zubereitung:

Orangeat und Schokolade klein hacken. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Dann den Eischnee und die restlichen Zutaten unterheben.

Backen:

15- 20 Minuten bei 180 °C Unter- Oberhitze