

Fior di Mandorle

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

MANDELGEBÄCK

300	Gramm	Mandel(n), gerieben
150	Gramm	Zucker
3		Eiweiß
1	Teel.	Orangenabrieb, sehr fein gerieben
1	Tüte	Vanillezucker
3	Tropfen	Bittermandelaroma
		Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

Alle Zutaten sehr sorgfältig miteinander bis zu einer kompakten Masse kneten. Stück für Stück auf einer bemehlten Fläche jeweils eine Stange von ca. 2 - 3 cm Durchmesser formen und daraus Stücke von ca. 3 - 4 cm ausschneiden. Mit den bemehlten Handflächen Kugeln formen. Mit den Daumen, Zeige,- und Mittelfingern die Oberseite leicht andrücken.

Auf 200 °C im vorgeheizten Backofen einschieben und ca. 12 - 14 Minuten backen. Erkalten lassen und darauf Puderzucker streuen. Am nächsten Tag schmecken sie am besten.