

Mandelkekse - Israelische

Kategorien: Plätzchen, Land, Israel

Zutaten für: 20 Portionen

250	Gramm	Zucker
300	Gramm	Gemahlene, blanchierte Mandeln
5	Tropfen	Bittermandelaroma
3		Eiweiß (Zimmertemperatur)
1	Teel.	Backpulver Puderzucker

Anleitung:

Die Mandelkekse sind prinzipiell selbstgemachtes Marzipan. Dieses wird gebacken und mit Puderzucker überzogen. Wer also nicht auf Marzipan steht, oder eine Allergie gegen Mandeln hat, der sollte lieber die Finger davon lassen.

...

Die gemahlenden Mandeln, der Zucker und das Backpulver werden miteinander verrührt. Das Mandelaroma und die drei Eiweiß werden hinzugegeben und das Ganze wird zu einem klebrigen Teig verrührt/ geknetet. Der Teig wird für 30 Minuten kaltgestellt. Nachdem der Teig gekühlt wurde, wird der Ofen auf 180 °C (Umluft) vorgeheizt. Der Puderzucker wird in einer kleinen Schüssel vorgelegt. Mit angefeuchteten Händen wird der Teig zu kleinen Kugeln (ca. Größe eines Tischtennisballs) geformt und im Puderzucker gewälzt. Die Kugeln werden auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in ca. 2 cm Abständen positioniert und für ca. 13 Minuten gebacken. Nachdem das Gebäck abgekühlt ist, sind sie verzehrfertig. israelische Mandelkekse die fertigen Mandelkekse mit Puderzucker garniert