Mandeltropfen

Kategorien: Plätzchen, Land, Orient

Zutaten für: 1 Rezept

EIN TYPISCHES SÜSSES DESSERT AUS DER ARABISCHEN K

		Schnell gemacht, kann gut vorbereitet werden
250	Gramm	Mandel(n), gemahlen
120	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Orangenblütenwasser, evtl. etwas mehr
		Pistazien

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Mandeln, Puderzucker und Orangenblütenwasser miteinander vermischen, sodass eine feste Masse entsteht. Mit den Händen weich kneten. Die Paste etwas ruhen lassen.

Kleine Kugeln aus dem Teig formen und eine Pistazie oben hineindrücken.

Die Mandeltropfen in kleine Pralinenförmchen legen und etwas trocknen lassen.