

Sizilianisches Mandelgebäck - Pasta di Mandorle

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

MÜSSEN ÜBER NACHT IN DEN KÜHLSCHRANK!

300	Gramm	Gemahlene Mandeln ohne Haut
250	Gramm	Zucker
1		Eiweiß (M)
1/2		Fläschchen Bittermandelaroma
		Puderzucker

Anleitung:

Die gemahlene Mandeln, den Zucker, das Bittermandelaroma und das Eiweiß zusammen in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten (am Anfang denkt man schnell, ist zu trocken und geht nicht, wird aber). Dabei entsteht eine leicht klebrige Masse. Für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Puderzucker in eine kleine Schüssel füllen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und walnussgroße Kugeln formen. Im Puderzucker wälzen und auf ein Brett legen. Mit beiden Händen und Daumen und Zeigefinger leichte Kerben reindrücken (siehe Bild im Text). So erhält das Mandelgebäck seine typische Form.

Die fertigen Pasta di Mandorle über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag bei 170 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen. Nicht länger, sonst werden sie trocken. Die Kekse aus dem Ofen holen, auskühlen lassen und genießen.