

Mandorlini

Kategorien: Plätzchen, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mandeln (gemahlen)
350	Gramm	Zucker
50	Gramm	Zitronat und Orangeat (L)
5		Eier
3	Essl.	Zitronensaft
		Runde Oblaten (L)

Anleitung:

Mandeln und Zucker in eine Schuessel geben. Orangeat und Zitronat fein hacken und dazugeben. 5 Eier trennen und das Eiweiss sowie den Zitronensaft in die Schuessel geben. Mit dem Ruehrgeraet einen festen Teig herstellen. Teig mit einem Teeloeffel auf die Oblaten geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen bis die Haeuffchen leicht anbraeunen (ca. 10-15min). Aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte abkuehlen lassen

Tip: In Italien wird das ohne Oblaten gebacken. Da werden Haeuffchen oder kleine Rollen geformt, gebacken und mit Puderzucker bestaeubt. Aber die sind dann unertraeglich suess:-) Dort nennt man sie auch Paste di Mandorla. Das hier ist so eine kleine Abwandlung..