



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 05.12.2020

„Mandorlini“

von Carolin Courts



ZUTATEN FÜR ETWA 20 STÜCK:

- 100 g geriebene Mandeln (ohne Schale)
- 100 g Puderzucker
- 25 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver (gestrichen)
- 200 g beste Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß
- 20 ml Amaretto
- 100 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG:

- ➔ Die Marzipanrohmasse klein zerzupfen und mit dem Eiweiß und dem Amaretto zu einer cremigen Masse verkneten. In der großen Rührschüssel die trockenen Zutaten vermischen.
- ➔ Mit der Marzipanmasse in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten, eventuell etwas Amaretto nachträufeln.
- ➔ Backofen auf 180° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die gehobelten Mandeln etwas zerbröseln.
- ➔ Den Teig mit feuchten Händen zu walnussgroßen Kugeln formen und in den Mandelblättchen wälzen. Auf's Blech legen, ganz leicht plattdrücken.
- ➔ Etwa 12–15 Minuten backen, aber eben nur so lange, bis die Mandorlini ganz leicht bräunen.
- ➔ Abkühlen lassen, in eine Metalldose füllen und noch 12 Stunden warten, bis die Mandorlini durchgezogen sind.