

Kai Haferkamp
Lea Mari Sandberg
Christiane Leesker

SEITEN
AUFSCHNEIDEN
UND LOSRÄTSELN

Mit
leckeren
Rezepten

Italienische GEHEIMNISSE

EINE SPANNENDE RÄTSELREISE

GR
OH

Pasticcini di Mandorla

Italienische Mandelkekse

Für 1 Blech oder 40 Kekse:

500 g gemahlene Mandeln
400 g feiner Zucker
4 Eiweiß (von großen Eiern)
3-4 TL Orangenhonig
abgeriebene Orangenschale
Pudersucker
40 blanchierte Mandelkerne

Die gemahlene Mandeln und den Zucker in einer Schale vermengen, das ungeschlagene Eiweiß, den Honig und die abgeriebene Orangenschale zufügen. Alles von Hand zu einem klebrigen Teig verkneten.

Den Teig abdecken und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 170-180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Pudersucker auf einem Teller verteilen.



Perfekt
zum Kaffee!



Aus dem Teig 40 gleich große Kugeln (Durchmesser etwa 3 cm) formen, im Puderzucker wälzen und auf das Backblech legen. Oben je eine blanchierte Mandel in die Kugeln drücken. Die Kekse in etwa 12 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Abkühlen in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.

Statt
blanchierten
Mandeln
Belegkirschen
verwenden.

Die Kekse
werden beim
Abkühlen noch
härter.

