

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 17.01.2020

Italienisches Mandelgebäck

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Grundrezept:

150g geschälte Mandeln, gemahlen
100g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
2 Eiweiß (Größe M)

Variante 1:

3 Tropfen Bittermandelaroma
12 ganze geschälte Mandeln

Variante 2:

Walnüsse, gehackt
Walnusskerne

Variante 3:

Amarenakirschen
Mandeln, gehackt

Außerdem

Puderzucker zum Wälzen



Zubereitung:

1. Für das italienische Mandelgebäck den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für das Grundrezept gemahlene Mandeln mit Zucker und Vanillezucker vermischen. Das flüssige Eiweiß zur Masse geben und so lange kneten, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Für die erste Variante Bittermandelaroma zur Masse geben und verkneten. Kastaniengroße Bällchen formen und in Puderzucker wälzen. Die Mitte der Bällchen mit einer Mandel garnieren und im Backofen 12 Minuten backen.
4. Für die zweite Variante, dann in gehackten Walnüssen wälzen. Die Mitte der Bällchen mit einem Walnusskern garnieren und im Backofen 12 Minuten backen.
5. Für die dritte Variante aus der Grundrezept-Masse kastaniengroße Bällchen formen, mit einer Amarenakirsche füllen, in gehackten Mandeln wälzen und im Backofen 12 Minuten backen.

Unser Tipp: Das Bittermandelaroma kann man durch die Zesten von zwei Bio-Zitronen oder durch die Zesten von einer Bio-Orange ersetzen.

Nährwerte:

Variante 1: Pro Stück: Kcal: 122, KJ: 509, E: 3g, F: 7g, KH: 10g;

Variante 2: Pro Stück: Kcal: 140, KJ: 585, E: 3g, F: 9g, KH: 11g;

Variante 3: Kcal: 130, KJ: 546, E: 3g, F: 7g, KH: 12g;