



Dolci di Mandorla

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für 15 Stück):

250 g blanchierte Mandeln plus ca. 15 Stück für die Füllung
150 g Zucker
2 Eiweiß (Größe M)
1 Spritzer Bittermandelaroma
Puderzucker zum Wälzen
ganze Mandeln zum Garnieren

Zubereitung:

Die blanchierten Mandeln gemeinsam mit dem Zucker in einem Mixer fein mahlen und gut vermischen (am besten im Hochleistungsmixer).

Die Eiweiße leicht schaumig schlagen – nicht zu fest. Die Eiweißmasse mit der Mandel-Zucker-Mischung vermengen, bis eine homogene, leicht formbare Masse entsteht. Kleine Bällchen formen, in Puderzucker wälzen und jeweils in die Mitte eine Mulde drücken. Dann in die Mulde eine Mandel setzen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) in etwa acht bis zehn Minuten backen.