

Mandorla

650 g gemahlene,
geschälte Mandeln (weiße
Mandeln)

300 g Zucker

Schale einer
unbehandelten Biozitrone

2 große Eier

2 TL Orangenblütenwasser
(oder Cointreau)

250 g Puderzucker

Tipp:

Das Grundrezept
funktioniert so auch mit
Haselnuss, mit einer
Mischung aus 150g
Pistazien und 500g
Mandeln und sicher auch
mit Kokos.

Man kann die Mandorla
auch – statt sie mit
Puderzucker zu kuvertieren
– zu einer Kugel formen
und dann mit einer
Belegkirsche garnieren.
Dann ggf. ungeschälte
Mandeln verwenden, sieht
direkt „anders“ aus.

Eier, Zitronenschale und 250g Zucker
cremig rühren (mind. 3 Minuten auf
höchster Stufe).

Mandeln zur Masse geben und alles gut
durchrühren, bis eine feste Masse
entstanden ist.

Mandelteig halbieren und aus jeder Hälfte
mit „be-mandelten“ Händen eine Rolle von
ca. 4cm Durchmesser formen.

Beide Rollen in 4 cm dicke Scheiben
aufschneiden, diese zu kleinen „Brotchen“
formen und auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech setzen.

Bei 175° ca. 23 Minuten lang backen.
Anschließend abkühlen lassen.

¼ l Wasser mit dem dem restlichen Zucker
im offenen Topf 15 Min. sprudelnd kochen
lassen. Diesen Sirup in eine flache Schüssel
gießen und abkühlen lassen.

Das Orangenblütenwasser unterrühren.

Die einzelnen Brote einmal komplett in den
Sirup tauchen und anschließend im
Puderzucker wälzen und dann trocknen
lassen.

