Madorlini Sizilianisch



Mandorlini sind ein sehr zartes und feines Mandelgebäck das auf der Zunge zergeht. Es ist sehr einfach und schnell zubereitet.

Zutaten: für ca. 35 St.
150 g gemahlene blancierte Mandeln
70 g Puderzucker
75 g brauner Zucker
1 P.Bourbonvanillezucker
25 g Mehl Type 405
1/2 Teel.Backpulver
200 g Marzipan
1 Eiweiß
1,5 EL. Amaretto
1 TL.Zitronenabrieb

für die Deko:
70 g Mandelblättchen
50 g Puderzucker

Zubereitung:
Mandeln, Puderzucker, brauner Zucker, Bourbonvanillezucker, Zitronenschale, Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Das Marzipan klein zerpflücken und zusammen mit dem Amaretto und dem Eiweiss zum Mandelgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Tip:

Historie:
15.11.2023 erster Versuch für die Adventszeit und für die nächste Produktion mit etwas mehr Amaretto-Likör

---

Süßes Gebäck

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/gebaeck:madorlini?rev=1699967972

Last update: **14.11.2023 14:19**