

Hier und heute



Paste di Mandorla (italienisches Mandelgebäck)

Es gibt süße Köstlichkeiten, nach denen man süchtig werden könnte. Theresa Knipschild liebt italienische Paste di Mandorla – feines mit Puderzucker bestäubtes Mandelgebäck. Unsere Konditormeisterin zeigt, wie Sie es ganz einfach selbstmachen können.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 25-30 Stück

Die Zutaten

- 250 g gemahlene Mandeln
- 120 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 1 EL Honig
- 2 Eiweiße
- 2 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 70 g Puderzucker

Als Variation: Nach Geschmack: geriebene Orangenschale oder Orangenblütenwasser oder Instant-Kaffee-Pulver oder Mandelkerne oder Amarenakirschen

Zubereitung

Mandeln, Zucker, Salz und Bittermandel-Aroma in eine Rührschüssel geben und vermengen. Wer mag, gibt weitere Aromen dazu, z. B. Orangenschale oder Instant-Kaffee-Pulver.

Honig und ungeschlagene Eiweiße dazugeben und alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem elektrischen Handrührer zu Teig verrühren.

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Puderzucker auf einen großen Teller geben.

Mit einem Esslöffel Portionen (zu je etwa 30 g) aus dem Teig abstechen und zu Kugeln formen. Anschließend in Puderzucker wälzen. Backpapier auf ein Blech legen. Die Teigkugeln darauf verteilen und etwas andrücken, so dass in der Mitte eine kleine Kuhle entsteht. Nach Geschmack pur backen oder mit Amarenakirschen oder ganzen ungeschälten Mandeln belegen. Kirschen oder Mandeln leicht in den Teig drücken, damit sie nicht abfallen. Etwa 15 Minuten backen. Das Gebäck herausnehmen, auf ein Küchengitter legen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp: In einem luftdichten Behälter sind die Kekse etwa zwei Wochen haltbar.