

# PASTE DI MANDORLE

Portion ca. 40 Stück

## ZUTATEN

3 Eiweiß  
400g Puderzucker  
450g gemahlene Mandeln  
40Stück Mandeln (blanciert)  
1Prise Salz  
6Tropfen Bittermandelöl

## ANLEITUNGEN

- 1) Eiweiß mit 300g Puderzucker, dem Bittermandelöl und einer Prise Salz cremig schlagen.
- 2) Gemahlene Mandeln mit unter die Masse mischen.
- 3) Teig für ca. 60 min in der Kühlschrankstellen.
- 4) Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- 5) Den Teig in kleine Portionen zu keinen Bällchen formen.
- 6) Bällchen im restlichen Puderzucker wälzen und auf das Backblech legen.
- 7) Auf jedes geformtes Bällchen eine Mandel mittig platzieren und vorsichtig eindrücken.
- 8) 15-20 min im Ofen backen lassen, danach abkühlen lassen und genießen.

## EINKAUFLISTE