

1



biscottini di mandorla italienische Mandelkekse

Portion ca. 40 Stück

Zutaten:

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

Anleitung:

- 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 Kühlschrank stellen.
- 4) Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 5) Den Teig in kleine Portionen zu kleinen 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.

