

/

WEICHE MANDELKEKSE

Ein klebriger Happes.

ZUTATEN für ca. 35 Stück

400 g Mandeln
150 g Zucker
3 Bittermandeln
1 Ei
1 EL Honig
1 kleine Bio-Zitrone

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Mandeln fein mahlen. Ich mische gerne welche mit und ohne Haut, bevorzuge kleine nussbraune Punkte im Mantel statt blütenweißer Weste ;)

(Rohrohr-)Zucker, Bittermandeln, Ei, Honig sowie Schalenabrieb und Saft der Zitrone (2 EL) zugeben und im Universalzerkleinerer zu einer marzipanartigen Paste mixen. Ich ziehe echte Bittermandeln übrigens dem Fläschchen vor und empfehle, nicht darauf zu verzichten.

Kühl stellen, gerne über Nacht. Durch die Ruhezeit entfaltet die Masse ein noch intensiveres Aroma.

Ofen auf 165 Grad O/U vorheizen.

Aus dem Teig Fetzen abnehmen, ca. 20 Gramm. Zu einer Kugel rollen und in Puderzucker wälzen. Mit drei Fingern (Daumen, Mittel, Zeige) in Form kneifen. So entstehen die typischen Hütchen, Berge, Spitzen.

Auf einem Blech mit Backpapier in den Ofen schieben. Darin 10 bis 12 Minuten trocknen lassen. Die Mandelkekse dürfen nur leicht Farbe nehmen. Wir wollen es innen schließlich weich und klebrig :)