

ZAUBER & ZUNDER

KLEINE FREUDE

ZITRONEN-PISTAZIEN MANDORLINI



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Das Mehl, die gemahlene Mandeln und Pistazien mit dem Backpulver in einer großen Schüssel vermischen. Anschließend die Marzipan Rohmasse hineinbröseln und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Mit den Knethaken des Handmixers aus den Zutaten eine homogene Masse kneten. Falls der Teig etwas zu trocken erscheint, könnt ihr ruhig noch ein wenig Rum hinzugeben. Der Teig darf richtig schön klebrig sein ;-)

Dann bereitet Ihr je eine Schüssel mit Mandelblättchen und gehackten Pistazien (gibt es fertig in kleinen Stückchen zu kaufen) vor und formt walnussgroße Kugeln, die anschließend in den Mandelblättchen und Pistazien gewälzt werden. Hierzu könnt ihr die Hände ab und zu mit kaltem Wasser nass machen. So bleibt der Teig nicht zu sehr an den Händen kleben.

Die fertigen Mandorlini auf die Belche setzen und bei 180° C ca. 12 Minuten backen. Die Mandorlini sollten leicht gebräunt und aufgesprungen sein. Die noch warmen Mandorlini mit einer ordentlichen Portion Puderzucker bestäuben!

Kaffee oder Tee zubereiten, gemütlich hinsetzen, ggf. ein besonderes Buch zur Hand nehmen und die noch warmen Zitronen-Pistazien Mandorlini genießen.

ZUTATEN

400 g	Marzipan Rohmasse
200 g	Puderzucker
150 g	brauner Rohrzucker
Abrieb	von einer Biozitrone
Saft	von einer Biozitrone
200 g	geschälte gemahlene Mandeln
100 g	gemahlene Pistazien (ungesalzen)
50 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2	Eiweiß
1 Schuß	Rum

200 g Mandelblättchen, 50g Pistazien gehackt
ca. 100 g Puderzucker zum bestäuben