

Makrönchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Gebäck

Mandeln

Ital.

490 g Puderzucker
160 g bittere Mandeln
160 g süße Mandeln
2 Eigelb
50 g kandierte Zeder

* QUELLE

- Sole, Francesca Maria; I
- dolci fatti da me
- Seite 210

Den Ofen anzünden. Die Mandeln überbrühen, abziehen und gut trocknen. Im Mörser zu Brei stampfen und die Eiweiße zufügen. Die Masse durch ein Sieb streichen und den Staubzucker unterrühren (und, wenn gewünscht die geriebene Zeder). Die Herdplatte mit einem gebutterten Pergamentpapier auslegen. Mit der Masse soviele Amaretti wie eine Nuß machen und im Ofen backen.

(in großen Mengen giftig! Blausäure.)

EiweissFett 288
Kohlenhydrate 312