Calissons d‘ Aix

Eine typische französische Süßigkeit sind Calissons d‘ Aix. Mit diesem Rezept kann man sie auch zuhause zubereiten - und von französischen Köstlichkeiten schwärmen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

100 g	Mandelpulver
80 g	Staubzucker
80 g	Zuckermelonen (kandierte)
20 g	Orangen (kandierte)
10 g	Zitronen (kandierte)
1 TL	Orangenblütenwasser
1 Tropfen	Bittermandelaroma

Für die Zuckerglasur

1 Stk.	Eiweiß
120 g	Staubzucker
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für Calissons d‘ Aix das Mandelpulver mit dem Staubzucker, Orangenblütenwasser, Bittermandel-Aroma, den kandierten Melonen, Orangen und Zitronen in einen Mixer geben und zu einem gleichmäßigen Teig mixen.

2. Den Teig vorsichtig ausrollen und mit der gewünschten Form ausstechen. Aus Eiweiß, Staubzucker und Zitronensaft eine Zuckerglasur anrühren und die Calissons damit bestreichen. Trocknen lassen und servieren.

Tipp

Achtung, die Masse für Calissons d‘ Aix wird schnell sehr klebrig und ist dann schwer zu mixen, deshalb lieber die kandierten Früchte zuerst einfrieren und dann mixen.