Italienische Mandelkekse

Die italienischen Mandelkekse kommen ursprünglich aus Siena und heißen dort Ricciarelli. Die süßen Kekse sind eine besondere Köstlichkeit und gelingen mit diesem einfachen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

300 g	Mandeln (gemahlen und geschält)
1 EL	Mehl
1 TL	Backpulver
4 Tr.	Bittermandelöl
2 Stk.	Eiweiß
200 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb (unbehandelt)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **italienischen Mandelkekse** die gemahlenen Mandeln mit Backpulver, Mehl, Hälfte vom Staubzucker und dem Bittermandelöl vermengen.

2. Eiweiß zu Schnee schlagen, Rest des Staubzuckers und das Salz einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Die Mandelmischung zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale unter den Eischnee kneten.

3. Aus der Teigmasse eine längliche Rolle formen, und mit einem Messer in Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier belegen und die Kekse nebeneinander auf das Blech legen.

4. Die Mandelkekse eine Stunde ruhen lassen und den Backofen auf 120 C° vorheizen. Zirka 20 Minuten backen, und darauf achten das die Kekse außen weiß und innen noch etwas

feucht sind. Großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Italienische Mandelkekse müssen nach dem Backen noch ungedingt weiß bleiben. Nur so bleiben die Ricciarelli innen weich und saftig.