

Sizilianische Mandelkekse (Pasta di mandorle)

Zutaten (für 25-30 Stück):

- 250 g gemahlene Mandeln
- 150 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 1 EL Honig oder Agavendicksaft
- 2 Eiweiß
- 2 Tropfen Bittermandel-Aroma
- nach Geschmack: abgeriebene Orangenschale
- nach Geschmack: Orangenblütenwasser
- nach Geschmack: Instant-Kaffee-Pulver
- 70 g Puderzucker

Mandeln, Zucker, Salz und Bittermandel-Aroma in eine Rührschüssel geben und vermengen. Wer mag, gibt weitere Aromen dazu, etwa Orangenschale oder Instant-Kaffee-Pulver.

Honig und Eiweiß (vegane Alternative: 60 ml Sojadrink) dazugeben und alle Zutaten zu einem Teig verrühren. 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170-180 Grad Umluft vorheizen. Puderzucker auf einen großen Teller geben. Mit einem Esslöffel Kugeln (etwa 20-30 g pro Kugel) aus dem Teig abstechen und rund formen. Anschließend in Puderzucker wälzen.

Backpapier oder eine Backmatte auf ein Backblech legen. Die Teigkugeln darauf verteilen und etwas andrücken. Nach Geschmack pur backen oder mit Amarena-Kirschen oder ganzen, ungeschälten Mandeln belegen. Dafür Kirschen oder Mandeln leicht in den Teig drücken, damit sie nicht abfallen.

Etwa 12-15 Minuten backen. Herausnehmen, auf ein Küchengitter legen und vollständig auskühlen lassen. In einem luftdichten Behälter sind die Kekse etwa 2 Wochen haltbar.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 03.02.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen