

Italienische Mandelplätzchen aus dem Thermomix



© Italienische Mandelplätzchen - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



40 Stück

Glutenfreie, zarte Kekse.

Zarter Keks, weicher Kern, die italienische Mandelkekse sind ein feines Gebäck und erinnern an Marzipan.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	300 g	gemahlene blanchierte Mandelkerne
<input type="checkbox"/>	200 g	Puderzucker + etwas zum Bestäuben
<input type="checkbox"/>	20 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	1 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	2	Eiweiß
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>		Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	5	Tropfen Bittermandelöl
<input type="checkbox"/>	10 g	Backkakao

Zubereitung

1. Mandeln, **100 g** Puderzucker, Speisestärke und Backpulver in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 vermischen, umfüllen. Mixtopf spülen, sorgfältig abtrocknen und Schmetterling einsetzen. Eiweiß, Salz und 1 Spritzer Zitronensaft in den Mixtopf geben. 2 Min./Stufe 3 einstellen und **100 g** Puderzucker esslöffelweise durch die Deckelöffnung zugeben.
2. Schmetterling entfernen. Mandelmischung und Bittermandelöl zugeben und 20 Sek./Stufe 4 zu einem Teig rühren. Die Hälfte des Teigs umfüllen. Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft in den Mixtopf zugeben und 15 Sek./Stufe 4 mixen, umfüllen. Mixtopf säubern. Andere Teigportion und Backkakao in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 4 verkneten.
3. Hellen und dunklen Teig jeweils zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen, dann in Rauten schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 30 Min. an der Luft trocknen lassen.
4. Backofen auf 120 °C (100 °C Umluft) vorheizen. Plätzchen im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Wichtig: Plätzchen im Auge behalten und nicht überbacken. Die Plätzchen sollen nur trocknen, also nicht braun werden. Sie sollen außen trocken und innen noch feucht sein. Auskühlen lassen, dann vom Backpapier lösen und mit Puderzucker bestreuen.

Hinweis: Die Plätzchen sind glutenfrei.

Nährwertangaben

Kcal pro Stück ca. 70 kcal, 2 g E, 4 g F, 6 g KH