# Paste di Mandorla – italienisches Mandelgebäck

## Zutaten Teig

- 300 g gemahlene Mandeln
- 180 g feiner Zucker
- 2 Eiweiß (M)
- 4-6 Tropfen Bittermandelöl

## Außerdem

- 80 g Puderzucker zum Wälzen
- 25 ganze blanchierte Mandeln



## Zubereitung

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit den Händen zu einer leicht klebrigen Masse verkneten und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 25 Kugeln von ungefähr 3 cm Durchmesser formen und in Puderzucker wälzen.
- Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand legen.
- In die Mitte jeder Kugel eine blanchierte Mandel leicht eindrücken.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160° C für 12 Minuten sehr hell backen.
- Nach dem Backen die Paste di Mandorla vollständig auskühlen lassen und in ein Bonbonglas mit Plastikdichtung oder einer verschließbaren Vorratsdose aufbewahren.

Portionsgröße: 25 Stück
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©