

Rezept

Gefüllte Mandelkugeln

Ein Rezept von Gefüllte Mandelkugeln, am 20.04.2024

Zutaten

100 g weiche Butter	2 Eier
100 g Sahne-Joghurt	1 TL Backpulver
250 g Mehl und Mehl zum Arbeiten	200 g fein gemahlene Mandeln
125 g Zucker	1 TL gemahlener Kardamom
2 EL Zitronensaft	1 EL Rosenwasser (Apotheke)
50 g Pistazienkerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Butter gut mit den Eiern verrühren. Den Joghurt, Backpulver und nach und nach so viel Mehliterrühren, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
2. Für die Füllung die Mandeln mit 75 g Zucker, Kardamom vermischen, dann Zitronensaft und Rosenwasser zugeben und einarbeiten. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Den Teig aus der Folie nehmen und auf Mehl dünn ausrollen. Kreise von ca. 7 cm Ø ausstechen. In die Mitte eines Kreises ca. 1 TL Füllung geben, den Teig darüber zusammendrücken und zu Kugeln formen. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 25 Min. goldbraun backen.
4. Den übrigen Zucker mit den Pistazienkernen im Blitzhacker pulverfein zerkleinern. Die gebackenen heißen Kugeln im Pistazienzucker wälzen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.