

Rezept

Hauchdünne Mandelblätter-Kekse

Ein Rezept von Hauchdünne Mandelblätter-Kekse, am 21.03.2023

Zutaten

150 g ganze geschälte Mandeln	3 Blatt Gelatine
30 g Butter	50 g Puderzucker
50 g Mehl	1 EL dunkles Kakaopulver
1 Eiweiß	Alufolie
2 Backbleche	Backpapier
Aufschnitt- oder Brotschneidemaschine	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mandeln mit Wasser bedecken, alles aufkochen und Mandeln in ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze weich kochen, dann aus dem Wasser nehmen.

2. Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Butter schmelzen und in eine Schüssel geben, Gelatine darin auflösen. Puderzucker, Mehl und Kakaopulver dazusieben, das Eiweiß dazugeben. Alles rasch zu einer glatten Masse verrühren. Die noch warmen Mandeln untermischen.

3. Masse auf ein Stück Alufolie geben, straff zu einer dicken Rolle (Ø ca. 6 cm) einwickeln und 4-5 Std. im Gefrierfach tiefkühlen.

4. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Backbleche mit Papier belegen. Folie von der Teigrolle entfernen. Die gefrorene Rolle auf einer Aufschnitt- oder Brotschneidemaschine in ca. 1 mm dünne Scheiben schneiden, auf die Backbleche legen und im heißen Ofen (Mitte) jeweils 6-8 Min. backen, bei Umluft Bleche zusammen in den Ofen schieben. Mandelblättchen sofort servieren oder in einer dicht schließenden Dose aufbewahren.