

Rezept

# Mandelbusserl mit Orange

Ein Rezept von Mandelbusserl mit Orange, am 19.04.2024

## Zutaten

### FÜR DIE MASSE:

<b>115 g</b> ganze geschälte Mandeln	<b>50 g</b> Marzipanrohmasse
<b>75 g</b> Zucker	<b>2</b> Eiweiß (M)
abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen	<b>1 EL</b> Kakaopulver (ca. 5 g)
Salz	

### AUSSERDEM:

<b>150 g</b> gemahlene Mandeln fürs Blech	Puderrucker zum Bestäuben
---	---------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Masse die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren hell rösten. Abkühlen lassen und in einer Nussmühle oder im Blitzhacker fein mahlen.
2. Die gemahlene Mandeln mit Marzipan in kleinen Würfeln, Zucker, Eiweiß, Orangenschale, Kakao und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts gründlich verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (ca. 10 mm Ø) füllen.
3. Das Blech mit einem Teil der gemahlene Mandeln bestreuen und mit dem Spritzbeutel etwa walnussgroße Häufchen nebeneinander daraufsetzen. Dabei zwischen den Häufchen etwas Abstand lassen.
4. Die Busserl mit restlichen gemahlene Mandeln bestreuen und im Ofen 14 - 16 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderrucker bestäuben.