

Rezept

Mandelschnitten aus Sardinien

Ein Rezept von Mandelschnitten aus Sardinien, am 18.04.2024

Zutaten

2 Bio-Zitronen	8 Eier (Größe M)
200 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl	2 TL Backpulver
200 g gemahlene geschälte Mandeln	150 g Mandelstifte
200 g Puderzucker	Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und Saft auspressen. Die Eier trennen. Eigelbe, 150 g Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit gemahlenden Mandeln, 3 EL Zitronensaft und -schale unter den Teig rühren. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eiweiße und übrigen Zucker steif schlagen. Ein Viertel des Eischnees unter den Teig rühren, den übrigen Eischnee behutsam unterheben. Teig auf das Blech geben, gleichmäßig verstreichen und mit Mandelstiften bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Kuchen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Für den Guss Puderzucker und 3-4 EL Zitronensaft glatt rühren, tropfenweise auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.