

## Rezept

# Tuiles aux amandes

Ein Rezept von Tuiles aux amandes, am 18.06.2026

## Zutaten

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>2</b> Eiweiße                                       | <b>120 g</b> Zucker |
| <b>100 g</b> Mandelblättchen                           | <b>40 g</b> Mehl    |
| <b>1 Päckchen</b> flüssiges Bourbon-Vanillearoma (5 g) | <b>3</b> Backbleche |
| 3-4 EL Butter für die Bleche                           | <b>1</b> Nudelholz  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Mandeln, das Mehl und das Vanillearoma unterrühren. Die Masse mit Frischhaltefolie zudecken und über Nacht kühl stellen.

---

2. Butter für die Bleche schmelzen. Die Backbleche damit bepinseln, wenn möglich kühl stellen, erneut bepinseln und wieder kühl stellen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

---

3. Die Tuilesmasse jeweils mit einem Teelöffel versetzt auf die Bleche geben. Dabei ausreichend Platz zwischen den Tuiles lassen, da die Masse verläuft. Tuiles im heißen Ofen (Mitte) portionsweise jeweils ca. 8 Min. backen, bis sie vom Rand her bräunen. Wenn die Hälfte der Oberfläche gebräunt ist, die Tuiles aus dem Ofen nehmen und sofort mit einer Palette oder einem Messer vom Blech lösen. Tuiles jeweils umgekehrt auf ein Nudelholz legen und dabei sehr vorsichtig andrücken. Die Tuiles auf dem Nudelholz trocknen lassen, mindestens so lange, bis das nächste Blech gebacken ist. Sie erhalten beim Trocknen ihre typische Dachziegel-("tuile"-)Form. Tuiles abkühlen lassen und servieren.