

Pasticcini italiani - Italienische Mandelkekse in 3 Varianten



In den letzten Wochen war ich schon mehrmals auf dem Weihnachtsmarkt. Bei uns gibt es einen Stand, der hervorragenden weißen Glühwein verkauft, was mir sehr gelegen kommt, denn Rotwein mag ich generell nicht so sehr.

Gleich daneben ist ein Stand, der italienisches Mandelgebäck in allen Formen, Farben und Geschmäckern anbietet und eine Freundin und ich konnten da nicht widerstehen. Ich liebe dieses sizilianische Gebäck, das leicht variiert aber auch in der Toskana bekannt ist. Es ist saftig, außen leicht knusprig und schmeckt ein wenig nach Marzipan. Optisch ist es natürlich zum Anbeißen, das Auge isst ja mit und die vielfältigen Sorten

des Gebäcks sind großartig. Da gibt es Zitrone, Kakao,
Amaretto, Orange, Pistazie, ...



Man muss diese Köstlichkeit doch auch selbst backen können,

dachte ich mir mit einem Blick auf die Preise und suchte nach originalen Rezepten auf italienischen Blogs. Meinen Fund habe ich natürlich wieder abgewandelt und gleich mal drei Sorten ausprobiert, die ich alle einfach nur lecker finde. Zudem ist dieses Gebäck wirklich einfach gemacht, man kann super kreativ werden und es sieht so schön aus, dass man es toll verschenken kann. =)



Zutaten:

500 g Mandelmehl/ gemahlene Mandeln

350 g Puderzucker

1 kleines Röhrchen Mandelaroma
3 Eiweiß
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Vanille

2 gehäufte EL gemahlener Mohn
1 EL Orangeat/ Zitronat
etwas frisch geriebene Zitronenschale
2 TL Lebkuchengewürz

Die Eiweiße mit dem Salz zu Schnee schlagen. Alle 4 anderen Zutaten in einer großen Schüssel mischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Am Ende habe ich die Hände genommen, um eine homogene Teigmasse zu kneten.

Den Teig kurz ruhen lassen und in dieser Zeit die anderen Zutaten richten, 2 Bleche mit Backpapier belegen und eine Schale mit etwas Wasser sowie zwei weitere kleine Backschüsseln bereitstellen.

Den Teig dritteln und in ein Drittel den Mohn, ins zweite Drittel das Lebkuchengewürz und ins dritte Drittel die Zitronenschale kneten.

Dann mit einem Esslöffel etwa die Menge des halben Löffels abstechen und mit ganz leicht feuchten Händen beliebige Formen machen. Ich habe je Sorte eine andere Form gewählt: dicke Kipferl, dreieckige „Hütchen“ und flache Kugeln mit dem Orangeat/Zitronat in einer Mulde. Hier kann man kreativ sein.

Die Kekse aufs Blech setzen und ca. 10-13 Minuten bei 160°C Umluft backen. Das Gebäck sollte nur leicht braun werden, also in den letzten Minuten im Auge behalten!

Auf einem Gitter auskühlen lassen und in luftdichten Dosen aufbewahren.



Man kann auch kandierte Früchte klein schneiden und die Plätzchen damit verzieren, so hat man einen schönen farblichen Effekt. In Italien werden zum Beispiel halbe kandierte

Kirschen in die Mitte gesetzt.

Ich hoffe, dieses Rezept wird euch genau solchen Spaß machen wie mir und wünsche euch einen wunderbar genussvollen 3. Advent!

Eure

Judith

