



Zutaten

- 250 g fein gemahlene Mandeln
- 125 g Zucker
- 2 Eiweiß
- 1 TL Bittermandelaroma
- Schalenabrieb einer 1/3 Bio-Orange
- Puderzucker zum Wenden

Backen, Kuchen

Pasticcini

Entdecken Sie unser köstliches Pasticcini-Rezept mit Mandeln und Orange. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Eiweiß mit dem Zucker und dem Bittermandelaroma verrühren – nicht schlagen! Die gemahlene Mandeln sowie den Schalenabrieb unterrühren. 5 Minuten quellen lassen. Dann Portionen à 25 g abwiegen und zu Bällchen formen. Diese in Puderzucker wenden und mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger zu einer kleinen Pyramide drücken. Bei 170° C Umluft im Ofen für genau 10 Minuten backen. Die Pasticcini dürfen keine Farbe annehmen. Auskühlen lassen und servieren.