

Sizilianische Mandelbällchen



Zutaten

Für ca. 45 Stück:

- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Mehl (Type 405)

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben,
- Rührschüssel, Rührlöffel, Reibe, Saftpresse, Sieb, Backpapier, evtl. Pralinen-Papierförmchen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft 160 °C).
Die gemahlene Mandeln und den Feinsten Back Zucker mischen.
Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben.
Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
1 EL Zitronensaft mit der Zitronenschale, den Eiern, dem gesiebten Mehl und der Mandel-Zucker-Mischung verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Kleine Bällchen von ca. 15 g formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
Die Mandelbällchen auf der mittleren Schiene des Backofens 8-12 Minuten backen.
Das Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und darauf vollständig abkühlen lassen.
3. Zum Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch in Pralinen-Papierförmchen setzen.

Name:

Klasse:

Datum:



Fach: Berufspraktische Kompetenz

Nussecken

A. Z.: ca. 60 Minuten

Menge Zutaten

Zubereitung

- > Alle Geräte und Zutaten bereitstellen
- > Backofen auf 160 °C vorheizen
- > 1 Backblech mit Margarine ausfetten

300 g Mehl
1 Msp. Backpulver

- > Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett/saubere Arbeitsfläche sieben
- > Vertiefung eindrücken

150 g Butter

- > in kleinen Flöckchen auf Mehtrand verteilen

75 g Zucker

- > in Vertiefung geben

1 Ei

- > in einer Tasse aufschlagen
- > auf den Zucker geben

1 Pr. Salz

- > auf Mehtrand verteilen

- > mit zwei Teigarten von außen nach innen Zutaten zusammenhacken
- > Zutaten schnell mit kalten Händen zusammenkneten

- > Teig zu einer flachen Kugel formen
- > abgedeckt kaltstellen **Kühlschrank: 30 Min.**
Tiefkühlgerät: 15 Min.

- > Teig auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett/Arbeitsfläche rechteckig auswellen
- > gefettetes Backblech damit auslegen
- > im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen

50	g	Butter/Margarine
300	g	Zucker
200	g	gem. Haselnüsse
1		Vanillezucker
etwas		Zimt
6		Eiweiß
1	EL	Mondamin

- > Zutaten in einen Topf geben und auf dem Herd bei kleiner Stufe aufkochen lassen bis Masse dicklich wird (Vorsicht brennt leicht an)

2 - 3 EL Marmelade

- > Marmelade mit Schneebesen glatt rühren und auf den Mürbteigboden streichen

- > Nussmasse auf den Boden streichen
- > Nussecken nochmals backen

Backtemperatur: 160 °C (3D-Heißluft)

Backdauer: 10 – 15 Minuten

- > sofort nach dem Backen in 7 cm breite Streifen schneiden
- > die Streifen in Quadrate schneiden
- > Quadrate in Dreiecke schneiden

100 g Schokoglasur

- > im Wasserbad schmelzen lassen
- > Gebäck mit den Ecken in die Glasur tauchen