



WEITERLESEN NACH DIESER ANZEIGE

## Sizilianische Mandelplätzchen – Pasta alle Mandorle

Für 36 Stück

- 400 g Mandeln oder geriebene Mandeln
- 3 Stück Bittermandeln oder 3 Tropfen Bittermandelaroma
- 200 g Puderzucker und etwas Puderzucker zum Ausrollen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Honig
- 1 Ei (M)

**Mandeln etwa eine Stunde tiefkühlen**, dann fein mahlen – am besten in einer Nussmühle, sonst geht auch ein Universalzerkleinerer. Gemahlene Mandeln mit dem Zucker in einen Universalzerkleinerer geben und noch etwas feiner mixen. Die Zitrone abreiben, 2 EL Saft auspressen, beides mit Ei und Honig zu den Mandeln geben und zu einer feste Paste mixen. Kühlen.

**Ofen auf 165 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mandelmasse auf etwas Puderzucker zu einer Rolle formen, Stücke von je 20 g abschneiden, zu Kugeln formen und dann mit drei Fingern greifen und auf das Blech setzen, dabei entsteht die typische Dreiecks-Hutform. Wenn Zeit ist, über Nacht leicht trocknen lassen, sonst gleich backen – 10 - 12 Minuten auf der mittleren Schiene, die Plätzchen dürfen nur ganz leicht Farbe nehmen!

**Auf einem Gitter abkühlen** lassen und dann luftdicht abgeschlossen lagern