

Mandeltörtchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eiweiß, 150 gr Zucker, 125 gr gem. Mandeln, 4 Tropfen Bitteraroma, 4 Eier, 2 Eigelbe, 200 gr Marzipanrohmasse, 2 Prisen Salz, 2 Esslöffel Zitronensaft, 100 gr Mehl, 2 Prisen Backpulver, 16 mal Papier-backförmchen.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf ca. 175°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Für die Makronenmasse :

Eiweiß und eine Prise Salz zu Eischnee schlagen.

100. g Zucker langsam einrieseln lassen und so lange schlagen, bis eine cremige Makronenmasse entsteht. Dann die Mandeln und das Bittermandelaroma dazugeben.

Für den Bisquitteig:

die Eier, Eigelbe, 50 g. Zucker und das zerriebene Marzipan schaumig schlagen. Dann eine Prise Salz, Zitronensaft, Mehl und Backpulver unterrühren.

Die Backförmchen auf ein Backblech stellen.

Jeweils 1 Eßlöffel Teig in die Förmchen füllen, 1 Teelöffel Makronenmasse daraufsetzen.

Die Törtchen auf der mittleren Schiene etwa 20 min. goldgelb backen.

Tip:

dazu gehört ein extra starker Kaffee!