

Toskanisches Mandelgebäck (Ricciarelli di Siena)

Mandelmasse:

1000 g	Marzipan Rohmasse
120 g	Puderzucker gesiebt
60 g	Eiweiß (2 Stk.)
1 g	Vanilleextrakt (1 Vanilleschote ausgekratzt)
5 g	Backpulver (1 Teelöffel)

[Alternative zum Marzipan: 650 g Mandeln ganz blanchiert und gehäutet
 350 g Puderzucker
 3 Teelöffel Rosenwasser
 15 Tropfen Bittermandelöl
 ggf. etwas Wasser

Im Mixer sehr fein bis zur gewünschten Konsistenz mixen]

Orangen/Zitronen-Abrieb:

4 g	Orangenschale abreiben
4 g	Zitronenschale abreiben
15 g	Zitronensaft
25 g	Zucker

Alle Zutaten vermengen und ebenfalls schon über Nacht einweichen lassen.

Zubereitung:

Die **Marzipan-Rohmasse** mit dem **Orangen/Zitronenabtrieb** und dem **Vanilleextrakt** vermengen. **Puderzucker mit Backpulver** vermischen und mit dem flüssigen **Eiweiß** unter die Marzipanmasse rühren. In eine angezuckerte Klarsichtfolie geben und über Nacht rasten lassen.

Am nächsten Tag auf eine mit gesiebten Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche geben und eine Rolle mit circa 3cm dick ausrollen. Danach 1-2cm breite Scheiben runterschneiden und auf ein Backpapier legen. Kleine Schiffchen formen.

Danach mit Puderzucker komplett bestreuen und bei 125°C (Ober/Unterhitze) 25 min backen. Die niedrige Temperatur und die kurze Zeit ist wichtig, damit dieses feine Mandelgebäck nicht austrocknet.

Anrichten auf Teller und zum Kaffee/Tee servieren. Gerne auch zu Muttertag oder als Gastgeschenk schön verpackt mitnehmen.