

Franziska Schweiger

Freitag, 30. November 2018

Mandelbusserl mit Orange

ergibt ca. 20 Plätzchen

Dauer: ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Süßes

Zutaten:

Für die Masse

115 g geschälte ganze Mandeln
2 Bio-Orangen
50 g Marzipanrohmasse
75 g Zucker
2 Eiweiße (Größe M)
5 g Kakaopulver
1 Prise Salz

Außerdem

150 g gemahlene Mandeln
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
3. Die abgekühlten Mandeln in einer Nussmühle oder im Blitzhacker fein mahlen.
4. Die Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
5. Marzipan in kleine Würfel schneiden.
6. Die gemahlene gerösteten Mandeln mit Marzipanwürfeln, Zucker, Eiweiß, Orangenschale, Kakao und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts gründlich verrühren.
7. Anschließend die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (ca. 1 cm Durchmesser) füllen.
8. Auf das vorbereitete Blech mit dem Backpapier einen Teil der gemahlene Mandeln streuen. Mit dem Spritzbeutel etwa walnussgroße Häufen nebeneinander aufspritzen, dabei zwischen den Teighäufchen etwas Abstand lassen.
9. Die Busserl mit restlichen gemahlene Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 14-16 Minuten backen.
10. Dann aus dem Ofen nehmen und mit dem Backpapier vom Blech ziehen und so auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
11. Zuletzt die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

Pro Plätzchen: 117 kcal / 491 kJ

6 g Kohlenhydrate; 4 g Eiweiß; 8 g Fett