



# Ricciarelli

Zartes toskanisches Mandelgebäck (für ca. 1 Blech 60 x 40 cm)

**850 g Marzipan-Rohmasse**  
**M0 MM**

**Art.-Nr. 015**

- 100 g Puderzucker
- 50 g Eiweiß
- 1 g Vanilleextrakt
- 5 g Backpulver

- 3,5 g frisch abgeriebene Orangenschale, unbehandelt (Bio)
- 3,5 g frisch abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt (Bio)
- 10 g Zitronensaft
- 20 g Zucker

} mischen  
und einige  
Tage vorher  
einlegen

## HERSTELLUNG

Die Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und den übrigen Zutaten zu einer glatten Masse verkneten. Die klebrige Masse unter Verwendung von etwas Staubzucker zu ca. 2-4 cm dicken Rollen formen (je nach Wunschgröße) und kaltstellen. Nach dem Durchkühlen 1-2 cm dicke Scheiben schneiden (ca. 10–20 g), auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und leicht andrücken.

**Backen: Ober-/Unterhitze 125°C**  
**Backzeit: ca. 25 – 30 Min.**



Eine Besonderheit ist das Backen bei Niedrigtemperatur. Dadurch erhalten die Ricciarelli ihre zarte und saftige Konsistenz.



einfach

Rezept-Nr. 01-19

[www.lubeca-marzipan.de/rezepte](http://www.lubeca-marzipan.de/rezepte)