



Ricciarelli Rosso

Weiches Mandelgebäck wie in der Toskana (für ca. 1 Blech 60 x 40 cm)

ZUTATEN

- 1000 g Marzipan rot aus Mittelmeermendeln**
MO MM RED Art.-Nr. 007
- 120 g Puderzucker
70 g Eiweiß, flüssig
12 g Zitronensaft
6 g Backpulver

HERSTELLUNG

Marzipan mit dem Puderzucker, dem Eiweiß und den übrigen Zutaten zu einer glatten Masse verkneten. Dann Mithilfe von etwas Staubzucker die etwas klebrige Masse zu ca. 4 cm dicken Rollen formen. Davon jeweils ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden (ca. 20-30 g), nach Wunsch formen, in etwas Staubzucker wälzen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und jeweils mittig eine Kerbe eindrücken.

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. 01-23

www.lubeca-marzipan.de/rezepte