



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 Orangen-
schale, unbehandelt (Bio)

3,5 g frisch abgeriebene Zitronen-
schale, 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