

Ricciarelli Senesi

Mandelmakrönchen von Siena

Zutaten für etwa 30-40 Stück

250	g	Zucker	
250	g	Mandeln, geschält, gemahlen.	Mandeln mit dem Cutter weiterverarbeiten, bis sie fast die Konsistenz von Mehl haben.
1		Zitrone	Schale abreiben.
1		Orange	Schale abreiben.
1		Vanilleschote	Mark auskratzen und begeben
			Alle Zutaten gut vermischen.
2		Eiweiss	Das Eiweiss etwas aufschlagen und zu der Mandelmasse geben, gut verrühren und zu einer Teigmasse kneten.
			Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kaltstellen.
etwas		Puderzucker	Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen. Aus dem Teig vier Stangen à 3 cm Durchmesser formen
		Puderzucker	Von den Stangen jeweils Scheiben von 1.5 cm Dicke abschneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Alle Makrönchen mit Puderzucker bestreuen.
			Makrönchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C sechs Minuten backen. Danach Backofen ausschalten, die Makrönchen noch 2-3 Minuten trocknen lassen und dann aus dem Ofen nehmen.
			Makrönchen auf dem Blech vollkommen auskühlen lassen.

