Rezept von Sabine Ullrich

Dolce di mandorle – Mandelplätzchen

Die Geschmackskombination dieses Gebäcks – die knackigen Mandeln und die erstaunlich herbe Geschmack der Kirschen – lässt jeden verzückt zum nächsten Plätzchen greifen

2 Eiweiß
175g Zucker
350g blanchierte Mandeln
1/2 Teelöffel Zimt
Schale von einer unbehandelten Zitrone, abgerieben
2 Teelöffel Rum (Creme de cacao oder sambuca)
36 Amarenakirschen
120 Gramm Puderzucker

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen, 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Eiweiß mit dem Rührgerät steif schlagen, 140g Zucker hinein geben und weiterrühren bis der Eischnee feste glänzende Spitzen hat. Die Mandeln mit dem restlichen Zucker im Mixer fein zerkleinern unter den Eischnee heben. Dann Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Rum unterziehen Eine Schüssel mit kaltem Wasser neben die Arbeitsfläche stellen um die Hände darin einzutauchen. Den Puderzucker auf einen Teller sieben. Die Hände befeuchten und ein walnussgroßes Stück der Eischnee Masse zu einer Kugel Formen in einer Hand flach drücken eine Kirche hinein legen und diese mit dem Teig umschließen. Im Puderzucker rollen mit dem Rest des Teiges und den übrigen Kirschen ebenso verfahren. Die Kugeln im Abstand von 4 Zentimetern auf die vorbereitetem Backblech legen in 30 – 35 Minuten hell gelb backen. Die Plätzchen sollen außen fest und innen noch weich sein.