

Mandelkipferln

ca. 70 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Marzipan-Makronenmasse:

2 Eiklar (Größe M)
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
200 g gemahlene Mandeln
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 EL Zitronensaft

Zum Wälzen:

50 g Mandelblättchen

1 Marzipan-Makronenmasse:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu teigartiger Konsistenz verkneten. Die Masse zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Die Makronenrolle auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben bleistift dick rollen und in Mandelblättchen wälzen. Die Rollen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu Kipferln formen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten