

**BISSEN
BESSER**

Ricciarelli

Zubereitung **40 MIN**

Gesamt **9H**

Schwierigkeit **LEICHT**

Kalorien / Portion **170 KCAL**

ZUTATEN | 16 Portionen

1	Vanilleschote
1/2	Zitronen, unbehandelt
250 g	Mandeln, gemahlen
200 g	Puderzucker
2	Eiweiße
1 Prise	Salz
100 g	Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1 Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Zitrone heiß abspülen, 1 EL Schale abreiben und 1 EL Saft auspressen. Gemahlene Mandeln und Puderzucker vermischen. Eiweiß mit einer Prise Salz mit den Schneebesen eines Handrührgerätes steif schlagen. Mandelmischung, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Vanillemark zugeben zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Teig mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Backofen auf 140 Grad Umluft (160 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 3 Den Teig halbieren und auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu zwei Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen. Mit einem scharfen Messer Stücke von 2,5 cm Länge abtrennen und in der Hand zu ovalen Keksen formen. Mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und nochmal leicht mit Puderzucker bestäuben.
- 4 Ricciarelli für 15-18 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen hellgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Luftdicht verschlossen lagern.

NÄHRWERTE

Nährwerte	pro Person
Energie	711 kj (8%)
Kalorien	170 kcal (8%)
Kohlenhydrate	21 g
Fett	8 g
Eiweiß	4 g