

«Pinoli» – Mandelguetzli mit Orangenblütenwasser

Zutaten:

4 Eiweiss

1 Prise Salz

180 g Zucker

200 g geschälte Mandeln, fein gemahlen

Nach Belieben abgeriebene Schale einer
Bio-Zitrone

3 – 4 TL Orangenblütenwasser*

ca. 100 g Pinienkernen
allenfalls Puderzucker zum
Bestreuen

*Orangenblütenwasser gibt's in
türkischen oder libanesischen
Lebensmittelläden oder im gut
sortierten Grossverteiler.



Zubereitung:

Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann etwa die Hälfte des Zuckers dazu geben und weiterschlagen, bis die Masse schön glänzt. Jetzt den restlichen Zucker, die fein gemahlene Mandeln, den Zitronenraspel und das Orangenblütenwasser zugeben und gut untermischen.

Die Masse dann in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren so lange einkochen, bis der ehemals flüssige Teig fest geworden ist. So fest, dass man daraus problemlos eine Kugel formen kann.

Die Teigkugel dann ganz auskühlen lassen. Dann mit einem Teelöffel portionenweise kleine Häufchen vom Teig abstechen und diese von Hand zu kleinen Kugeln formen. Die Pinienkernen in einen Teller geben und Teigkugel für Teigkugel in die Pinienkernen drücken. Die Teigkugeln dabei leicht flach drücken. Einige Pinienkernen sollen dabei als Dekoration am Guetzli kleben bleiben.

Die fertigen Mandelguetzli dann auf ein Blech geben (mit Backtrennpapier) und für knapp 15 Min. in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Die fertig gebackenen «Pinoli» auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und vor dem Servieren allenfalls mit etwas Puderzucker bestreuen.
