

Pasta di mandorle – Italienische Mandelhäufchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

600 g Mandelmehl oder geschälte gemahlene Mandeln

300g Zucker

1/4 TL Vanille Pulver

1/4 TL Salz

125 ml Amaretto

Saft und Abrieb einer Orange

Saft 1/2 Zitrone

Belegkirschen

Zubereitung:

Alle Zutaten ohne Belegkirschen mit K-Haken gut vermischen und für 2 Std in den Kühlschrank stellen.

Die Mandel Paste in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und "Häufchen " auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Auf jedes Häufchen eine Belegkirsche drücken. (Ich halbier die immer).

Bei 180 Grad Umluft 12-15 Minuten backen.

Die Ränder sollten etwas braun werden. Direkt aus dem Backofen sind die Häufchen noch recht weich, werden nach dem Abkühlen aber fester.

Schmandplätzchen LowCarb



Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel, die die Rezeptidee in Daggis Low Carb Küche gefunden hat:

<https://www.facebook.com/1599650030288830/photos/a.1599701326950367.1073741828.1599650030288830/1752928584960973/?type=3&theater>

Zutaten:

50g Butter

75g Erythritol

3 Msp Steviaextakt
1 Prise Salz
1 Eigelb
mindestens 1/2 Fläschchen Vanillearoma
100g Schmand
40ml Sahne
1 TL Guarkernmehl
150g weißes Mandelmehl

Zubereitung:

K-Haken einsetzen,

Butter bei 50°C, Kochstufe 3, 1 Minute weich werden lassen,
Temperatur ausschalten

Erythritol, Steviaextakt, Salz , Eigelb, Vanillearoma auf
Stufe 5, 5 Minuten unterrühren

Schmand, Sahne auf Stufe 5, 3 Minuten unterrühren

Guarkernmehl und weißes Mandelmehl
mischen, auf Stufe 1 löffelweise dazugeben

Fertigen Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und für
mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Teig ausrollen, Kekse
ausstechen, ca 15 Minuten in der Mitte backen.

Optional: Mit mindestens 85%iger Schokolade dekorieren.