



## Almendrados (mallorquinisches Mandelgebäck)

### Zutaten

- 20 Mandeln
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 300 g Zucker
- 400 g Mandeln, gemahlen
- 4 Ei(er)

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Mandeln halbieren.
3. Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Schale mit Zucker und gemahlene Mandeln in einer Schüssel mischen.
4. Eier trennen. Das Eigelb zur Mandelmischung geben und verrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eiweiß gut unter die Mandelmischung heben. Der Teig sollte sehr weich sein. Falls der Teig zu fest ist, die Zitrone auspressen und etwas Saft unterrühren.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das Blech setzen. Der Teig läuft beim Backen auseinander, deshalb genug Platz zwischen den Teighäufchen lassen. Die Almendrados mit jeweils einer halben Mandel belegen und im Backofen ca. 20 Min. backen. Auf Mallorca werden die Almendrados zu Espresso serviert.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	101 kcal
Fett	6 g
Protein	3 g

🕒 38 Minuten

⊕ 40 Stück