

# Madorlini Sizilianisch



Madorlini sind ein sehr zartes und feines Mandelgebäck das auf der Zunge zergeht. Es ist sehr einfach und schnell zubereitet.

---

**Zutaten:** für ca. 35 St.

150 g gemahlene blanchierte Mandeln  
70 g Puderzucker  
75 g brauner Zucker  
1 P.Bourbonvanillezucker  
25 g Mehl Type 405  
1/2 Teel.Backpulver  
200 g Marzipan  
1 Eiweiß  
1,5 EL. Amaretto  
1 TL.Zitronenabrieb

für die Deko:

70 g Mandelblättchen  
50 g Puderzucker

**Zubereitung:**

Mandeln, Puderzucker, brauner Zucker, Bourbonvanillezucker, Zitronenschale, Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Das Marzipan klein zerpfücken und zusammen mit dem Amaretto und dem Eiweiss zum Mandelgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

**Tip:****Historie:**

15.11.2023 erster Versuch für die Adventszeit und für die nächste Produktion mit etwas mehr Amaretto-Likör

---

[Süßes Gebäck](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/gebaeck:madorlini?rev=1699967972>

Last update: **14.11.2023 14:19**

