

Calissons d'Aix, tolle Mandelplätzchen aus der Provence

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '40', 'yield' : '' });
```

Für die Weihnachtsbäckerei, einfach und schnell

Zutaten

- Der Teig:
- 40 runde Oblaten mit 5 cm Durchmesser
- 500 g geschälte Mandeln
- 400 g Zucker
- 8 El Aprikosensirup oder Aprikosenkonfitüre
- 2 tropfen Bittermandelöl (geht auch ohne)
- Abrieb einer ½ Orange
- Der Guss:
- 2 Eiweiß
- 200 g Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Plätzchen:

Schritt2

Die Mandelkerne im Küchenmixer oder mit dem Zauberstab gleichmäßig fein vermahlen und mit dem Zucker mischen..

Schritt3

Den Aprikosensirup oder die Aprikosenkonfitüre erhitzen und das Mandelmehl, das Bittermandelöl

und den Orangenabrieb unterheben. Auf der Flamme 1-2 min. zusammen erhitzen, sich verbinden lassen.

Schritt4

Etwas abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Oblaten auf einem gemehlten Backblech auslegen und kleine Häufchen spritzen.

Schritt5

Der Guss:

Schritt6

Das Eiweiß nicht ganz steif schlagen und den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und auf dem Plätzchen verteilen.

Schritt7

(Der Guss soll wie Sirup fließen, evtl. noch etwas Wasser zugeben)

Schritt8

8-10 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben / backen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** provence

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/calissons-daix-tolle-mandelplaetzchen-aus-der-provence/>