

Barbara backt

Warschauer Mandelkonfekt

«Das Faszinierende an diesem Guetsli ist das Spiel mit den Kontrasten: Im Innern ein feuchter Kern, der umgeben ist von einer knusprigen Hülle. Mindestens zwei Stunden im Ofen trocknen lassen.»

Zutaten (für ca. 30 Stück)	Zubereitung
2 Eier 200 g geschälte gemahlene Mandeln 200 g Zucker 3 Tropfen Bittermandelaroma Dunkle Kuvertüre zum Verzieren	<ol style="list-style-type: none">1. Eier trennen. Das Eiweiss zu steifem Eischnee schlagen.2. Eigelbe mit den restlichen Zutaten verrühren und unter den Eischnee mischen.3. Die Masse fingerdick auf ein mit Backtrennpapier bedecktes Backblech streichen.4. Im Backofen bei 75 Grad etwa zwei bis zweieinhalb Stunden trocknen lassen.5. Abkühlen lassen und in Rauten schneiden.6. Mit dunkler geschmolzener Kuvertüre verzieren – nach Lust und Laune.

