

Lagerkochbuch.ch



Mandel-Ghriba

von Twister oder Versace

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://backmaedchen1967.de/mandel-ghriba/>

160 g Butter
1.0 kg Mandeln Blanchiert (Haut geschält)
400 g Zucker
8.0 Stück Eier
2.0 Stück Vanillezucker (8g)
1.0 Stück Zitronen
16 g Backpulver
600 g Puderzucker

Butter schmelzen

blanchierte Mandeln mit dem Zucker in einem Hochleistungsmixer zerkleinern.

die Eigelbe und das Ei zugeben und mit der Hand verkneten.

Vanillezucker, Abrieb der Bio-Zitrone, Orangenblütenwasser und $\frac{3}{4}$ der geschmolzenen Butter zugeben und mit der Hand verkneten, dann den Rest der geschmolzenen Butter zugeben und verkneten. Zum Schluss das Backpulver zugeben und verkneten.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Backofen auf 150° C Umluft vorheizen.

aus dem Teig ca. 20-30 g schwere Kugeln formen. Da die Mandelmasse ziemlich klebrig ist, die Hände am besten immer wieder mit etwas Wasser anfeuchten. Die geformten Kugel ordentlich in Puderzucker wälzen und mit der Hand anschließend den Puderzucker noch mal vorsichtig andrücken. Falls notwendig die Kugeln wieder in Form bringen.

Die Kugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, sie gehen beim Backen noch in die Breite.

das Backblech in den vorgeheizten Backofen geben und die Mandel Ghriba ca. 20-25 Minuten je nach Backofen backen. Die Ghriba sollten hell bleiben. Nach dem Backen die Ghriba auskühlen lassen, anschließend sind sie verzehrbereit. Traditionell werden sie zu einem Minztee gereicht.