Artikel vom 11.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 17:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ricciarelli-di-siena

Ricciarelli di Siena



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 1 Blech):

Teig:

2 Eiweiß,

1 TL Zitronensaft,

1 Prise Salz,

200 g gemahlene Mandeln,

250 g Puderzucker,

1 Vanilleschote,

Zesten von 1 unbehandelten Orange,

Bittermandelaroma nach Geschmack.

Außerdem:

Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Die Eiweiße in einer Schüssel mit dem Salz aufschlagen, den Zitronensaft untermischen, dann Mandeln und 200 g Puderzucker einarbeiten, so dass eine klebrige Masse entsteht. Das Mark der Vanilleschote und die Orangenzesten zugeben und nach Geschmack mit Bittermandelaroma verfeinern. Den Teig abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Die glatte Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und jeweils die Hälfte der Masse zu einer Rolle von 2 cm Ø formen. Mit einem feuchten Messer etwa 2 bis 3 cm dicke Scheiben abschneiden und diese mit den ebenfalls feuchten Händen zu einem etwas flachgedrückten Oval formen. Die Kekse auf das Blech legen und mit Puderzucker bestäuben. Etwa 18 Minuten auf mittlerer Schiene backen und dann auf dem Blech komplett auskühlen lassen.

In einer Dose luftdicht verpackt, kann man die Ricciarelli di Siena gut aufbewahren und zum Kaffee reichen.

Kathrin Fries