

Mandeltörtchen - glutenfrei

Zutaten Mandeltörtchen:

7 Eier
200g Staubzucker
200g Mandeln, gerieben
80g Pistazien, gemahlen
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Zitronenabrieb
1 TL Orangenabrieb
1 TL Zimt
Prise Salz

Zutaten Salz-Karamell-Streusel:

75g Zucker
75g Brauner Zucker
125g Butter
200g Mehl
Salz
Zimt



Zubereitung Mandeltörtchen:

- Zucker, Eigelb, Vanillezucker schaumig rühren
- Eiklar zu Schnee steif schlagen
- In die Dottermasse Zimt, den Zitronen- und Orangenabrieb untermengen und den Eischnee unterheben
- In eine befettete, bemehlte Tortenform (oder z. B. Siliconform) füllen
- Im vorgeheizten Backrohr bei Ober- und Unterhitze bei 160°C für ca. 30min backen
- Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
- In Tortenstücke schneiden oder mit einem Servierring runde Törtchen ausstechen

Zubereitung Salz-Karamell-Streusel:

- Zucker mit Butter in einer Kasserole schmelzen und ein helles Karamell zubereiten
- Mehl, Zimt und Salz zugeben und vermischen, bis sich eine bröselige Masse ergibt
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech flach verteilen
- Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober- und Unterhitze goldbraun backen, dabei ab und zu die Masse mit einem Löffel vermischen

TIPP:

Dazu passt z. B. ein Zitronensorbet

Wer eine low carb Variante bevorzugt tausche den Zucker im Mandeltörtchen gegen Erythrit aus.

Auf einem Beerenspiegel anrichten und/oder Beeren garnieren

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!