



Andriana Triantafyllou
Qualitätsmanagerin

Griechische Mandel-Schneebällchen

Zutaten

500 g Butter
220 g Puderzucker
1 Pack. Vanillezucker
1 TL Rosenwasser
30 g Bittermandellikör
200 - 280 g Mandelstifte
900 g Mehl
1 Prise Salz

Zum Bestreuen

1 TL Rosenwasser
300 g Puderzucker

Rezept

Den Ofen bei 180 °C Umluft vorheizen.

Die Butter und den Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer auf höchster Stufe 10 - 15 Minuten lang schlagen, bis die Masse flaumig und weiß ist.

Den Vanillezucker, das Rosenwasser und den Bittermandellikör hinzugeben und weiterschlagen. Die Schüssel aus dem Mixer nehmen.

Die Mandelstifte mit den Händen zerbröseln, Mehl und Salz in eine separate Schüssel geben.

Teig vorsichtig mit einem Löffel untermischen, damit das Volumen erhalten bleibt. Anschließend mit den Händen kneten.

Kugeln von je 30 g formen und auf ein ausgelegtes Backpapier geben. Mit dem Finger leicht in die Mitte drücken und 20 - 25 Minuten backen.

Eine Schicht der Mandel-Schneebälle auf eine Servierplatte geben, mit Rosenwasser besprühen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachbacken!



Zeitaufwand 40 Minuten