

# Ricciarelli/Mandel-Plätzchen mit Blaubeermantel

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/07/20/ricciarelli-mandel-plätzchen-mit-blaubeermantel/](https://happy-mahlzeit.com/2019/07/20/ricciarelli-mandel-plätzchen-mit-blaubeermantel/)

Zutaten für 30 Stück

## Für den Plätzchen-Teig:

- 150g blanchierte, gemahlene Mandeln
- 1/2 TL Backpulver
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 100g Puderzucker
- 1/2 EL Mehl
- 1 Eiweiß
- Salz
- 1 EL Kakaopulver
- abgeriebene Schale 1/2 Zitrone, unbehandelt
- abgeriebene Schale 1 Mandarine, unbehandelt

## Für den Blaubeer-Zucker:

- 10g gefriergetrocknete Blaubeeren
- 100g Zucker

## Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

**Für den Plätzchen-Teig** die gemahlene Mandeln mit dem Backpulver, dem Bittermandelöl, 50g Puderzucker und dem Mehl mischen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem restlichen Puderzucker zu einem cremigen Schnee schlagen und unter die Mandelmischung heben.

Die Mandelmasse halbieren. Unter eine Hälfte das Kakaopulver mischen, unter die andere Hälfte die Zitruschalen. Jede Teigportion auf der Arbeitsfläche zu einem ca. 25cm langen Strang formen. Die beiden Stränge miteinander verdrehen und zu einer ca. 30cm langen Rolle formen.

**Für den Blaubeer-Zucker** die Blaubeeren mit 2 EL Zucker im Küchenmixer fein mahlen. Den restlichen Zucker dazugeben und gut untermischen.

Den Teigstrang rundherum im Blaubeer-Zucker wälzen und dann mit einem scharfen Messer in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 120°C vorheizen.

Die Ricciarelli auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen, herausnehmen und noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:**

Anstatt im Blaubeer-Zucker kann man den Teigstrang auch in 1 - 2 EL Kakaopulver wälzen.

*Rezept: Angelika Schwalber*

*Quelle: herzhaft & süß 3.12.2017*