

RICCIARELLI DI SIENA

Ricciarelli sind köstliche Marzipankekse in Reiskornform mit einer knusprigen, faltigen und rissigen Oberfläche mit Zuckerüberzug und einem körnigen Inneren, das sich weich anfühlt!

Ein einzigartiger Genuss, der um das 14. Jahrhundert an den toskanischen Höfen geboren wurde.

Wie bei jedem traditionellen Rezept gibt es verschiedene Versionen und Variationen. Hier ist das Original Ricciarelli-Rezept mit allen Tipps und Tricks, um die echten Ricciarelli di Siena mit all seinen Aromen ohne Schwierigkeiten zuzubereiten! Genau wie in den besten toskanischen Konditoreien.

Das Geheimnis für ein perfektes Ergebnis: Der Teig muss mindestens 24 Stunden (maximal 36 Stunden) im Kühlschrank ruhen, dass sich die Aromen perfekt entwickeln können.

DIE ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

200 g Mandelmehl (oder geriebene Mandeln)
2 Eiweiß bei Zimmertemperatur (65 - 70 g)
200 g Staubzucker für den Teig
250 - 300 g Staubzucker für die Formgebung und das Finish
1 kleiner Teelöffel Zitronensaft
fein abgeriebene Schale von 1 Orange
1 Päckchen Vanille (auch frische Vanille)
1 Teelöffel Bittermandelextrakt (optional)
Wasser (wird für das Finish verwendet und vor dem Backen auf die Oberfläche der Ricciarelli gegeben)

WIR MACHEN RICCIARELLI DI SIENA

- ◆ Zunächst das Eiweiß mit Zitronensaft, Vanille, Orangenschale und (Mandelextrakt) mit einem Handrührgerät einige Sekunden verrühren, bis eine schaumige Masse entsteht.
- ◆ Dann den Staubzucker und das Mandelmehl dazugeben. Mit einem Löffel oder Spatel unterheben bis die Mischung weich ist.
- ◆ Die fertige Masse zu einer Kugel formen in Folie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 24 Stunden bis maximal 36 Stunden ruhen lassen.
- ◆ (Die Verbindung wird umso duftender, je länger sie ruht.)
- ◆ Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf eine mit Staubzucker bestreute Fläche legen.
- ◆ Eine ca. 3 cm dicke Wurst formen und kleine Stücke von je 20 g herunterschneiden.
- ◆ Dann jedes Stück in Staubzucker tauchen und mit den Händen die Kornform geben.
- ◆ Backblech mit Backpapier auslegen.
- ◆ Die Ricciarelli im Abstand von ca. 4 - 5 cm auf das Backblech legen.
- ◆ Vor dem Backen Finger in Wasser tauchen und die Ricciarelli an der Oberseite benetzen.
- ◆ Anschließend mit reichlich Staubzucker bestreuen.

WIR BACKEN RICCIARELLI

Ofen auf 150°C vorheizen.

Ricciarelli in den mittleren Teil des Ofens (Kekse) einschieben und für 5 - 6 Min. bei 150° backen
nach 5-6 Minuten Temperatur auf 170° erhöhen und weitere 5 - 6 Min. backen (bis sich die klassischen Risse bilden)

nach 5-6 Min. Temperatur auf 160° absenken und weitere 5 - 6 Min. backen.

Das sind also insgesamt ca. 18 Minuten Backzeit.



Die Ricciarelli sind sehr weich, wenn sie aus dem Ofen kommen.

Legen Sie die Ricciarelli sehr vorsichtig auf ein Kuchengitter, indem Sie sie mit einer Schaufel aufheben!

Nach ca. 1 Stunde erreichen sie die perfekte Konsistenz!

Ihre Ricciarelli di Siena sind bereit zum Genießen!

Diese Marzipankekse halten sich hervorragend mindestens 1 Monat – verschlossen in Blech- oder Keksdosen! (perfekt mit einer halben Orange als „Feuchthalter“)