

Capricci di D'Annunzio

Mandelkonfekt vom Gardasee

Dieses Rezept habe ich selbst «kreiert», frei nach den Capricci di D'Annunzio von der Confiserie Vassalli in Saló. Ich stellte drei Sorten her: Kandierte Früchte, Orangen, Zitronen.



Zutaten

Für 75 Capricci

Grundmasse

1 Kg Mandelmasse
400 g geschälte, gemahlene Mandeln
200 g Puderzucker
2 El Maizena
2 Eiweiss leicht geschlagen
2 Eigelb und etwas Kaffeerahm zum Bestreichen

Für die verschiedenen Aromen

Orangeat
Zitronat
Gemischte kandierte Früchte
Mandelaroma
Zitronenaroma
Orangenaroma
Grand Marnier
Piniennüsse
Mandelstifte
Pistazien

Zubereitung

Alle Zutaten für die Grundmasse in einer Schüssel mischen. Zu einem glatten Teig kneten. Teig dritteln.

1. Drittel: Zitronat und Zitronenaroma dem Teig zugeben. Kugeln formen, in Pinienkernen wenden.
2. Drittel: Orangeat, Orangenaroma und Grand Marnier dem Teig zugeben. In Piniennüsse und Pistazien wenden.
3. Drittel: Gemischte kandierte Früchte und Mandelaroma dem Teig zugeben. In Mandelsplittern und Pistazien wenden.

Alle Capricci mit Eigelb bestreichen.

15 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen.

Gut verschlossen in Dosen bis 2 Wochen haltbar. Tiefgekühlt: Lagerdauer 2 Monate.

[Zum Blogbeitrag](#)