

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 1 EL Kaffeerahm zum
Bestreichen

Für die verschiedenen Aromen

100 g Orangeat
100 g Zitronat
100 g Gemischte kandierte Früchte
2 ml Mandelaroma
2 ml Zitronenaroma
2 ml Orangenaroma
1 EL Grand Marnier
Piniennüsse
Mandelstifte
Pistazien

Zubereitung

1. Für den Teig das Eiweiss leicht schlagen. Dann mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig dritteln.
2. Drittel: Zitronat und Zitronenaroma dem Teig zugeben. Kugeln formen, in Pinienkernen wenden.
3. Drittel: Orangeat, Orangenaroma und Grand Marnier dem Teig zugeben. In Pinien- und Pistazien wenden.
4. Drittel: Gemischte kandierte Früchte und Mandelaroma dem Teig zugeben. In Mandelsplittern und Pistazien wenden.
5. Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen. Alle Capricci mit Eigelb-Kaffeerahm-Mischung bestreichen und im Ofen 15 Minuten backen. Anschliessend abkühlen lassen. Gut verschlossen in Dosen sind die Capricci bis 2 Wochen haltbar, tiefgekühlt 2 Monate.