



Overige

Amandelringen met marsepeinkruimels

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de ringen

100 gram amandelen (gemalen en gepeld)
4 eetlepels sinaasappelmarmelade
1 sinaasappel (zeste)
100 gram suiker
150 gram bloem
120 gram boter
1 snuifje zout
1 eierdooier
1 eiwit

Voor de kruimels

75 gram amandelen (gemalen, ongepeld)
2 eetlepels bruine suiker
50 gram marsepein
30 gram boter

Bereidingswijze

Meng de bloem, amandelen, suiker, boter, sinaasappelzeste, eierdooier en zout in een grote kom. Haal het mengsel uit de kom en kneed op een bebloemd oppervlak tot een glad zandtaartdeeg. Lukt het kneden niet zo goed? Voeg dan wat water of bloem toe. Wikkel het deeg vervolgens in vershoudfolie en leg het ongeveer 30 minuten in de koelkast.

Rasp de marsepein en vermeng vervolgens in een kom met de gesmolten, afgekoelde boter, de bruine suiker en de amandelen tot kruimels. Laat ondertussen de oven voorverwarmen op 180°C.

Rol het deeg uit tot het 3-4 mm dun is en steek er ringen uit. Leg de helft van de ringen op een bakplaat met bakpapier, smeer er marmelade op (die kan je eventueel lichtjes verwarmen) en leg bovenop elke ring een tweede ring.

Bestrijk de bovenkant van de ringen met eiwit en strooi de kruimels erbovenop. Laat de ringen ca. 15 minuten goudbruin bakken in de oven. Haal ze daarna uit de oven en van de bakplaat en laat ze afkoelen.

Keukenbenodigdheden

Rasper

Oven



Glück