

PRIVATDESTILLERIE  
*Hellerschmid*

Krems<sup>a/d</sup> Donau

**Wachauer**  
**Mandelbällchen**  
**Rezept für ca. 50 Stück**

**Zutaten:**

250 g Mandeln, gerieben

100 g Kristallzucker

4 Eiweiß

1 Prise Salz

50 ml Hellerschmid Mandel-Likör (= ca. 3 Esslöffel)

Staubzucker zum Bestreuen

Dauer ca. 35 Minuten

**Zubereitung:**

Mandeln, Kristallzucker und Salz vermengen, Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse mit Mandellikör vermischen und gut durchkneten. Aus der Masse ca. kirschgroße Bällchen formen und in Staubzucker wälzen, überschüssigen Zucker abstreifen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 ° C Umluft ca. 20 Minuten backen. Die Bällchen sind fertig, wenn sie an der Oberseite aufreißen.

Die Mandelbällchen eignen sich hervorragend als Gebäck zu Tee, Kaffee, Likören oder einfach zum Naschen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Hat unser Chef selbst gebacken mit dem Eiweiß aus der Produktion unseres Eierlikörs.

