KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Piñones Pinienkerngebäck

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für ca. 30-40 Kugeln, je nach Größe.

Zutaten

500 g Mandelmehl
250 g Kartoffeln (mehlige Sorte)
1 St. Schale einer unbehandelten Zitrone
2 St. Eier
1 Prise Zimt und Vanille (1/2 Päckchen Vanillezucker)
200 g geröstete Mandeln
200 g Pinienkerne
3 EL Kakao
500 g Zucker

Zubereitung

Die Kartoffeln im Salzwasser gar kochen.

Die Zitronenschale abreiben und mit dem Zucker vermischen sowie Vanille und Zimt beigeben. Dann den gewürzten Zucker und das Mandelmehl sorgfältig vermischen.

Die gekochten Kartoffeln etwas abkühlen lassen und pellen. Die noch warme Kartoffel mit einer feinen Küchenreibe zu `Kartoffelpüree` verarbeiten. Die geriebenen Kartoffeln portionsweise mit der Mandel/Zuckermischung verkneten. Von der Konsistenz her ergibt sich dann ein Teig, ähnlich einer Marzipanmasse.

Pinienkerne in einer flachen Schale bereitstellen. Geröstete Mandeln im Mörser grob zerhacken/zertrümmern.

Die Eier trennen, Eigelb verrühren und das Eiweiß leicht schaumig schlagen. Ein walnussgroßes Bällchen aus der Masse formen, im Eiweiß rundherum befeuchten, dann in den

Pinienkernen wälzen. Die Bällchen mit den Fingern leicht nacharbeiten, d.h. die Pinienkerne leicht andrücken und eventuell einige entfernen. Wenn die Pinienkerne verbraucht sind, dann mit den Mandeln weiter machen, die fertigen Bällchen in kleinen Abständen auf ein Backblech setzen.

Wenn die Nüsse verbraucht sind, den Kakao in die Masse einarbeiten und weitere Bällchen formen.

Mit einem Backpinsel o.ä. alle Bällchen mit Eigelb bestreichen.
Das Backblech in den vorgeheizten Ofen (180° Ober/-u.Unterhitze bzw. Umluft) schieben. Die Backzeit beträgt etwa 15-20 Minuten, die Bällchen aber in den letzten Minuten im Auge behalten, wenn sie sich goldbraun färben und anfangen in die Breite zu zerlaufen, sind sie fertig. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, dann in eine luftdichte Schachtel verpacken.
Man kann die Teigmasse auch anderweitig verwenden, z.B. nach dem Backen mit Schokolade überziehen oder kleine Schälchen formen und nach dem Backen mit Marmelade füllen. Viel Spaß beim Variieren und Genießen.