

# Griechische Mandelbirnen

## Zutaten:

- 500g geschälte Mandeln
- 250g Zucker
- Vanille
- 3 Eiweiß
- 90g Kuchen- oder Keksbrösel
- Orangenblütenwasser\*
- Puderzucker

## Zubereitung:

- Die Mandeln mit 30g Zucker vermischen und sehr fein mahlen.
- Restlichen Zucker, Vanille, Eiweiß und Brösel dazugeben.
- Die Mischung zu einem Teig kneten.
- Kleine Stücke abreißen und zu „Birnen“ formen.
- Die Mandelbirnen auf ein Backblech setzen und bei 180°C ca. 15 Minuten hellbraun backen.
- Noch warm kurz in Orangenblütenwasser tauchen und mit Puderzucker bestäuben.
- \*Statt Orangenblütenwasser kann man auch Rosenwasser nehmen oder man bereitet einen Orangenblütentee zu und taucht die Birnen hinein.

Rezept von Monika Rehm