

Vienalmendrados



Geschichte

Im Süden der kleinen Kanareninsel La Palma findet man im beschaulichen Ort Fuencaliente die unscheinbare und gleichzeitig hochinteressante Bar Parada. Ein kleiner Raum mit Theke, an der die gelegentlichen Touristen ebenso wie die Fahrer der diversen Lieferwagen ihren Kaffee genießen, eventuell ein Glas süßen Vulkanwein aus der Gegend, und ... Mandelkekse kaufen.

Mandelkekse, spanisch Almendrados – wörtlich „gemandelte“ – die gar nicht besonders aussehen, aber irgendwie doch besonders gut schmecken. Die Packung, die wir gekauft haben, war im Nu weg. Als wir dann ein paar Tage später wieder in die Gegend gekommen sind, war eine kleine Pause in der Bar Parada ebenso selbstverständlich wie der Kauf weiterer Kekse.

Zurück in Österreich habe ich dann versucht ein Almendrados-Rezept aufzutreiben, aber die im Internet verfügbaren Anleitungen und Mixturen ergeben immer wieder ganz andere Mandelkekse als die, welche ich in Erinnerung hatte: nicht hart aber auch nicht zu weich, und nach Tagen noch köstlich.

Endlich, ein halbes Jahr später, nach vielen vergeblichen Versuchen, ist mir ein Rezept (Orangengalletten) aus dem Buch „Wiener Süßspeisen“ von Karl Schuhmacher aufgefallen, das die richtige Konsistenz und Knusprigkeit der Kekse bringt, und das habe ich dann mit dem kanarischen Grundrezept gekreuzt. Das Ergebnis der Verbindung von Viena (Wien) und Almendrados: Vienalmendrados.

Zutaten

2 Eiklar
30 g Backzucker
110 g weisse Mandeln
1 TL Zimt
4 ml Süsstoff (\cong 50g)
Schale einer halben Zitrone
(statt der Zitronenschale kann man auch 30g Aranzini nehmen.)



Zubereitung

Mandeln reiben: nicht alles ganz fein reiben, sondern es sollen noch kleine Stücke bis zu 2 mm übrig bleiben. Die Mandeln mit dem Zucker und dem Zimt vermischen, dann Eiklar, Süsstoff und entweder Zitronenschale oder fein gehackte Aranzini dazugeben und verrühren. Mindestens eine Stunde so stehen lassen, evtl. gelegentlich umrühren. Die Masse bleibt ziemlich dünnflüssig, nicht so fest wie bei Kokosbusserln, und sieht nach Aussage unabhängiger Beobachter „wie Haferschleim“ aus.

Auf ein Backpapier in reichlich Abstand - 6 cm oder mehr – etwa 36 kleine Kleckse von ca. 2,5 cm Durchmesser setzen und mit einer nassen Gabel flach drücken.

Die Masse verrinnt zwar von selbst, aber durch das Flachdrücken wird das Keks gleichmässiger.

Bei **160°C 20-25 Minuten** knusprig goldbraun backen.