Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TUILES AUX AMANDES (FRANZÖSISCHE MANDELN-DACHZIEGEL)

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · BACKZEIT: 10 MIN.

Kleine typisch französische Plätzchen: les Tuiles aux amandes.

Dieses kleine Gebäck kann man im Feinkostladen und in der Fein-Bäckerei in Frankreich finden. In Deutschland habe ich sie noch nie gesehen.

Klassisch mit Mandeln, kann man auch sie mit Orangen Zesten, Rosenblüten Aroma oder noch Pistazien backen. Noch eine Art, die übrigen Eiweiße zu benutzen. Dieses Rezept ist sehr einfach vorzubereiten, und gut geeignet, wenn man mit Kindern bäckt : 3 Minuten Zubereitung 8-10 Minuten Backzeit. Schneller kann es nicht gehen.

Ich bereite die Tuiles immer am Tag selber, weil sie nur dann knackig schmecken. Sie halten sich bis 4 Tagen, aber nach dem erste Tag sind sie leider nicht mehr knusprig.

Die Tuiles passen perfekt zum Kaffee oder Tee um 16 Uhr.

Und vor das Rezept wollte ich noch mit euch ein paar Leserfragen mitteilen:

Von Beatrice: Für eine laktosefreie Variante könnte man die Butter durch Kokosfett ersetzen?!

Ja, warum nicht. Man kann sehr gut der Butter durch alle Fett, die wieder fest wird, beim Abkühlen ersetzten, zum Beispiel auch Kakaobutter oder Kokosfett. Bei Kokosfett ist aber die Erfahrung, dass man ein bisschen weniger davon nimmt : 80 g.

und jetzt zu das Rezept ! □□

Zutaten für zirka 30 Tuiles aux amandes :

3 Eiweiße, 100 gr Mehl, 70 gr gehobelte Mandeln, 125 gr geschmolzene Butter, 100 gr Zucker, 1 Pck Vanille-Zucker.

+ 50 gr gehobelte Mandeln zum verzieren.

1- Alle Zutaten zusammen mischen bis man einen glatten Teig bekommt.

2- Mit einem Teelöffel kleine Kreise formen und dann bei 180-185°C für maximal 10 Minuten (bis die Tuiles goldbraun wird) in den Backofen schieben.

In eine vorgeheizten Backofen !

3- Wenn die Kreise geformt sind, mit ein bisschen gehobelten Mandeln bestreuen.

4- Aufpassen! Direkt nachdem man die Tuiles aus dem Backofen herausnimmt, sollte man sie auf einen Nudelholz oder Glas hinlegen. So nehmen die Tuiles diesen besonderen Dachziegel-Formen.

Diese Tuiles aux amandes sind fein, leicht und knusprig.

Eine schöne Weise sich den Kaffee zu versüßen.

Ich hoffe es passt zu Ihrem „goûter“.

Bon Appetit.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de