



AMANDELANJERS OM NAAR TE VERLANGEN

EEN FLEURIGE FRIANDISE

Wist je dat anjer staat voor hartstocht en verlangen? Daarom zie je ze vaak op schilderijen met liefdesscènes. Neem de mooie bloemvorm met geschubd randje over in deze amandelanjers met pistachemarsepein, oranjebloesem- en rozenwater voor een zoete kus na een heerlijk diner. Of gewoon zomaar natuurlijk.

DIT HEB JE NODIG (20-30 STUKS)

200 g ongezouten gepelde pistachenootjes
200 g poedersuiker + 4-5 el extra
1 el (bio)citroenrasp
1/2-1 el oranjebloesemwater
200 g amandelmeel
1-2 el bietensap
Rozenwater
Eventueel: amandelolie en sumak
Kleine keukenmachine
Gekarteld bloemuitsteekvompje

ZO MAAK JE HET

Voor de pistachemarsepein maal je de pistachenootjes in een kleine keukenmachine met de citroenrasp, 4-5 el poedersuiker, een paar druppels oranjebloesemwater tot een zachte 'marsepein'. Het mengsel moet echt heel fijn zijn. Voeg eventueel 1 el arachide-olie of pistache-olie toe als het te droog is. Vorm stevige bolletjes van het mengsel en halveer ze met een scherp mes.

Dan nu het amandelmarsepein: meng in de keukenmachine het amandelmeel met de poedersuiker tot een heel fijn meel. Voeg het bietensap, 1-2 tl rozenwater naar smaak toe en meng snel tot een zachte marsepein. Voeg 1 tl amandelolie toe als het te droog is.

Verdeel de amandelmarsepein in bolletjes, rol ze uit, dat gaat extra gemakkelijk tussen 2 vellen bakpapier en steek uit met een gekarteld bloemvompje.

Leg op elk bloemetje een groen half bolletje en bestrooi met nog wat poedersuiker, eventueel gemengd met wat sumak. Serveer bij deze friandise een heerlijk kopje thee en leuk de boel op met wat prachtige anjers als decoratie.

Hallo zoete inval, kom maar binnen in mijn hart.

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR

MOOI WAT BLOEMEN DOEN.NL