

Rezept

Amaretto-Taler mit Bittermandel

Ein Rezept von Amaretto-Taler mit Bittermandel, am 20.04.2024

Zutaten

50 g Marzipanrohmasse	3 cl Mandellikör (z.B. Amaretto)
2 Tropfen Bittermandelaroma	abgeriebene Schale von ¼ unbehandelten Zitrone
2 Eiweiß (60 g)	150 g Zucker
170 g gemahlene geschälte Mandeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backpapier für drei Backbleche bereitlegen. Für die Baisermasse das Marzipan mit Likör, Bittermandelaroma und Zitronenschale glatt rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker mit den Schneebeesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine halbsteif schlagen. Nacheinander unter Rühren die Marzipanmischung und die Mandeln hinzufügen.
2. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 12 mm Ø) füllen und nebeneinander 2-3 cm große Tupfen auf die Bleche spritzen. Dabei zwischen den einzelnen Tupfen etwas Abstand lassen. Die Amaretto-Taler nacheinander im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, bis sie sich gut vom Backpapier lösen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Die empfindlichen Amaretto-Taler nach dem Abkühlen sofort gut verpacken, sonst werden sie schnell weich. Am besten in Gläsern gut verschlossen aufbewahren, so halten sie eine kleine Ewigkeit.