

Rezept

Amaretti

Ein Rezept von Amaretti, am 26.04.2024

Zutaten

1 Eiweiß	1 Prise Salz
50 g brauner Zucker	100 g gemahlene Mandeln (aus blanchierten Mandeln)
1/4 TL Backpulver	2 Tropfen Bittermandelöl (Apotheke)
1/2 TL Zimtpulver	1/4 TL abgeriebene Zitronenschale
Mehl fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Eiweiß und Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu festem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis der Schnee glänzt. Die Mandeln mit Backpulver, Bittermandelöl, Zimtpulver und Zitronenschale zugeben, unterheben und den Teig in eine feste Plastiktüte füllen. Verschließen und 10 Min. ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 160° (Umluft 150°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, dünn mit Mehl bestreuen. Von der Plastiktüte eine kleine Spitze abschneiden und mit 2 cm Abstand kleine Plätzchen aufs Backblech spritzen. Die Amaretti im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. nussbraun backen (sie sollen außen knusprig, innen noch weich sein). Auf dem Blech 10 Min. abkühlen lassen, bis sie sich gut ablösen lassen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.