

Rezept

# Amaretti Morbidi

Ein Rezept von Amaretti Morbidi, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Puderzucker	<b>150 g</b> gehäutete Mandeln
<b>125 g</b> gehäutete Pistazienkerne	<b>140 g</b> Zucker
<b>knapp 1/2 TL</b> Meersalz	<b>2</b> Eiweiß (M, insgesamt 60-65 g)
<b>1-2 TL</b> Amaretto	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 20 - 24 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Puderzucker in eine kleine Schüssel füllen.
2. Die Mandeln und die Pistazienkerne im Blitzhacker oder in der Küchenmaschine fein mahlen. (Ich verwende den handlichen Zerkleinerer meines Pürierstabes, damit werden die Nüsse zwar etwas gröber gemahlen, aber ich schätze diese Konsistenz und das ausgeprägtere Aroma.) Beides mit Zucker und Salz vermischen.
3. Die Eiweiße in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig, aber nicht steif schlagen, und Amaretto dazugeben. Die Mandelmischung mit einem Esslöffel gründlich untermengen, bis sich ein gleichmäßiger, leicht klebriger Teig gebildet hat. Davon gut walnussgroße Portionen abstechen (mit einem Eisportionierer von 4 cm Ø geht das besonders gut), behutsam zwischen den Handflächen zu Kugeln formen - das ist eine klebrige Angelegenheit! - und diese in dem Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind. Mit etwas Abstand auf das Blech setzen.
4. Im Ofen (Mitte) 16 - 18 Min. backen. Einen Keks behutsam anheben (sie sind jetzt noch sehr weich!) - die Amaretti sind fertig, wenn die Unterseite leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Dann in eine luftdicht verschließbare Dose füllen, darin sind die Kekse bis zu 2 Wochen haltbar.