

Rezept

Amaretti ohne Mehl

Ein Rezept von Amaretti ohne Mehl, am 27.03.2025

Zutaten

200 g geschälte, gemahlene Mandeln	100 g Zucker
5 Tropfen Bittermandelöl	2 Eiweiß
Salz	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 2 g F, 1 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Mandeln mit 80 g Zucker und Bittermandelöl mischen. Die Eiweiße steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen unditerrühren, bis die Masse glänzt. Die Mandelmischung unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech setzen.
2. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Den Ofen ausschalten und die Plätzchen noch ca. 1 Stunde trocknen lassen. Herausnehmen, vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.