

Rezept

Feine Amaretti

Ein Rezept von Feine Amaretti, am 17.09.2024

Zutaten

200 g geschälte gemahlene Mandeln	90 g Zucker
2 Eiweiß	Salz
1 Päckchen Vanillezucker	Bittermandelaroma
2 EL Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln mit 45 g Zucker im Blitzhacker noch einmal kurz mahlen (Achtung: Nicht zu lange mahlen, damit die Masse nicht klumpt.) Die Eiweiße mit 1 Prise Salz schaumig aufschlagen, den restlichen Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und alles zu einem festen, glänzenden Eischnee schlagen. Die Mandeln löffelweise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben.
2. Mit einem kleinen Eisportionierer oder zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Die ungebackenen Amaretti mit Puderzucker bestäuben und bei Raumtemperatur ca. 3 Std. trocknen lassen.
3. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Amaretti im Ofen (Mitte) in 20 – 25 Min. hellgelb backen. Backofen ausschalten und die Amaretti bei geöffneter Tür auskühlen lassen.