

Amaretti

Einfach – schnell – superfein!

ergibt ca. 30-40 Stück

3 Eiweiss

zu Schnee schlagen

400g gemahlene Mandeln

(geschält oder ungeschält)

300g Zucker

1 Prise Salz

½ Päckli Vanillezucker

2 Fläschli Bittermandelöl

alles dazugeben, verrühren.

Kugeln von Hand formen, Grösse wie ein

Lollipop/Baumnuss, nicht zu gross machen.

3-4 EL Puderzucker

Kugeln gut im Puderzucker wenden

Auf Backtrennpapier legen, mit drei Fingern

einen Spitz hineindrücken.

Backen: Heissluft (Umluft) 200°C vorheizen.

10 Minuten (bis 12 Minuten) backen.

Die Amaretti sollen noch weich und der Boden leicht angebräunt sein. Sie werden beim Auskühlen härter.

Fertige Amaretti können auch tiefgekühlt werden. 1 Stunde auftauen, geniessen.

Variante Schoggi: Fertige Amaretti zur Hälfte in Kuchenglasur tunken.

Tipp: Aus den restlichen Eigelb Rührei, Omeletten oder Chnöpfli machen.