

klassische Amaretti

Das brauchst Du für etwa 30 Amaretti:

1 Eiweiß
1 Prise Salz
100g Mandeln
(gemahlen)
1/4TL Backpulver

ein paar Tropfen
Bittermandel, Amaretto oder
Aprikosenöl
1/4TL Zitronenschale
50g Zucker

Schritt 1

Eiweiß und Salz zu einer festen Masse schlagen. Dann langsam den Zucker einrieseln lassen.

Schritt 2

Mandeln, Backpulver, Bittermandel (o.ä.) und Zitronenschale unter die Eiweiß-Zucker-Masse rühren.

Schritt 3

Das ganze muss jetzt etwa 10-15 min im Kühlschrank ruhen. Währenddessen kann der Ofen schon mal auf 160° vorgeheizt werden (Ober- und Unterhitze benutzen!)

Schritt 4

Plättchen mit dem Spritzbeutel auf das mit Backpapier belegtem Blech spritzen.

Schritt 5

Jetzt müssen die Amaretti etwa 20 min backen.

Die Amaretti vor dem Verzehr erkalten lassen.

Dauer: etwa 40 min (inklusive Backen und Kühlen)

Noch mehr leckere Rezepte
findest Du auf:

www.CookieLab.de

