

# 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](http://www.CookieLab.de)

