

Amaretti 1

Kategorien: Backen, Plätzchen, Gebäck

Zutaten für: 50 Stueck

4		Eiweiss
500	Gramm	Mandelkerne; ungehaeutet
50	Gramm	Bittermandelkerne
500	Gramm	Zucker
1	Essl.	Zimt
2	groß.	Zitronen; abgeriebene Schale Natuerlich unbehandelt !
85	ml	Amaretto di Saronno Bittermandellikoer
1	Prise	Salz Butter; fuer das Blech

Anleitung:

Ofen auf 180°C vorheizen.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen.

Die Mandeln sehr fein hacken (nicht mahlen, sondern im Blitzhacker sehr fein hacken) und in eine Schuessel geben. Eischnee, Zucker, Zimt, abgeriebene Zitronenschale, Amaretto und Salz nacheinander zugeben. Alles vorsichtig miteinander vermischen.

Backblech einfetten. Mit einem Teeloeffel etwas von der Teigmasse abstechen. Daraus kleine Kugeln formen und diese leicht aufs Backblech druecken. Dabei nicht zu eng nebeneinander setzen.

In etwa 20 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Ofen nicht zu braun backen.

Die Amaretti muessen aussen knusprig und innen noch etwas weich sein.