Amaretti 2

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Italien, Land

Zutaten für: 1 Rezept

490	Gramm	Pudermucker
160	Gramm	Bittere Mandeln
160	Gramm	Süße Mandeln
2		Eigelb
50	Gramm	Kandierte Zeder

Anleitung:

Den Ofen anzünden. Die Mandeln überbrühen, abziehen und gut trocknen. Im Mörser zu Brei stampfen und die Eiweiße zufügen. Die Masse durch ein Sieb streichen und den Staubzucker untermischen (und, wenn gewünscht die geriebene Zeder). Die Herdplatte mit einem gebutterten Pergamentpapier auslegen. Mit der Masse so viele Amaretti wie eine Nuß machen und im Ofen backen.

(in großen Mengen giftig! Blausäure.)