

Amaretti - Mandelmakronen

Kategorien: Backen, Gebaeck, Plätzchen

Zutaten für: 45 Stueck

250	Gramm	Mandeln
4	Tropfen	Bittermandel-Oel
150	Gramm	Zucker
50	Gramm	Puderzucker
2		Eiweiss
1	Essl.	Puderzucker zum Bestaeuben

Anleitung:

1. Die Mandeln mit kochendem Wasser uebergiessen, etwas abkuehlen lassen, dann mit den Fingern aus der braunen Haut druecken. Anschliessend fein mahlen. Bei frisch gemahlene Mandeln ist das Aroma am intensivsten. Wem diese Arbeit jedoch zu aufwendig ist, der kann auch fertig gemahlene Mandeln kaufen.
2. Das Eiweiss mit dem Schneebesen des Handruehrgeraetes leicht anschlagen. Dann mit dem Mandelmehl, dem Bittermandeloel und dem Zucker zu einem festen Teig verkneten.
3. Mit befeuchteten Haenden etwa 45 Kugeln mit einem Durchmesser von 2 bis 2,5 cm formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 125 Grad C auf der untersten Schiene ca. 55 Minuten backen. Die Makronen sollten eher trocknen als backen. Falls sie zu sehr braeunen, mit einer Alufolie abdecken. Die fertigen Makronen noch heiss mit Puderzucker bestaeuben.

Tipp: Stilecht italienisch wird es, wenn man statt der grossen Amaretti-Makronen kleine Amarettini formt. Das macht jedoch etwas mehr Arbeit. Dazu etwa 100 haselnussgrosse Kugeln formen, die nur ca. 40_Minuten gebacken werden.

Die Makronen koennen auch in groesseren Mengen hergestellt und in einer fest verschliessbaren Blechdose aufbewahrt werden.