

Amaretti di Saronno

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Personen

200	Gramm	Süsse Mandeln
2	Teel.	Zitronensaft
200	Gramm	Zucker
		Puderzucker
2		Eiweiss

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten

Die Mandeln überbrühen, schälen und im Ofen bei schwacher Hitze trocknen lassen. Danach zusammen mit der Hälfte vom Zucker in einem Mörser zu feinem Pulver zerstossen. (Ggf. Küchenmaschine). In einer kleinen Schüssel das Eiweiss zu Schnee schlagen, den restlichen Zucker löffelweise einrieseln lassen und untermischen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, das Mandelmehl und den restlichen Zitronensaft hinzufügen und die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Nussgrosse Teighäufchen in genügendem Abstand draufsetzen, damit sie nicht aneinanderkleben. Die Häufchen mit dem Daumen leicht eindrücken. Mit Puderzucker bestreuen und zwei Stunden ruhen lassen. Bei mittlerer Hitze backen bis die Amaretti aufgehen und innen hohl werden.