

Piemontesische - Amaretti (Ital.)

Kategorien: Plätzchen, Land, Italien

Zutaten für: 50 Stück

250	Gramm	Puderzucker und extra zum Bestäuben
250	Gramm	Mandeln geschält, gemahlen
1	Prise	Zimtpulver
1	Essl.	Mehl
3		Eiweiß
1/2	Teel.	Zitronenschale unbehandelt, abgerieben
	Einige	Tropfen Bittermandelöl

Anleitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Den Puderzucker sieben und mit den Mandeln, dem Zimt und dem Mehl mischen.

3. Das Eiweiß in einer großen Schüssel leicht schaumig schlagen und mit Zitronenschale verfeinern. Die Mandelmischung nach und nach unterrühren, zuletzt auch das Bittermandelöl.

4. Kleine Teighäufchen auf die Bleche setzen und die Plätzchen auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 Minuten backen. Sofort auf ein Kuchengitter heben und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereiten: etwa 30 Minuten - Backen: 2mal etwa 15 Minuten