

Amaretti - Mandel - Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Geschälte Mandeln
1	Teel.	Bittermandelaroma
200	Gramm	Zucker
4		Eiweiss
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl

Anleitung:

1. Mandeln fein mahlen, mit 150 g Zucker und 1 Tl. Bittermandelaroma mischen.
2. 4 Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, restliche 50 g Zucker einrieseln lassen. Die Mandelmasse löffelweise unter den Eischnee ziehen und zu einer glatten Masse verrühren.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel walnussgrosse Häufchen von der Mandelmasse auf das Blech setzen.
4. Backofen auf 150 Grad vorheizen und die Mandelplätzchen etwa 1 Std. eher trocknen lassen als backen (Gas: Stufe 1). Wenn sie abgekühlt sind, mit Puderzucker bestäuben.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07