

Amarettini

Zutaten:

- 2 Eiweiß
 - 100g Zucker
 - 1 TL Bittermandelöl
 - 100g Mandeln geschält
 - 100g Mandeln ungeschält
 - 100g Puderzucker
-

Das perfekte Rezept für den 4. Advent sind diese Amarettini. Amarettini ist ein klassisches italienisches Eiweißgebäck mit gemahlenen Mandeln, dass man zusammen mit Kaffee essen kann.

Und so geht's:

Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam unter ständigem Weiterschlagen dazugeben. Bittermandelöl hinzugeben.

Die fein gemahlenen Mandeln mit dem Puderzucker mischen und unter den Eisschnee heben.

Haselnussgroße Häufchen auf das Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 15 min. goldbraun backen.

Auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

