Amaretti mit Himbeer-Marmelade

Die selbst gebackenen Amaretti mit Himbeer-Marmelade schmecken zur jeder Jahreszeit. Die feinen süßen Kekse werden aber gerne zu Weihnachten gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

300 g	Mandeln (gemahlen)
300 g	Zucker
3 Stk.	Eiklar
1 EL	Honig
4 Tropfen	Bittermandelaroma
100 g	Staubzucker
50 g	Himbeermarmelade

Zubereitung

1. Nimm für die **Amaretti mit Himbeer-Marmelade** die Eiklar, Mandeln, Zucker, Honig und Bittermandelaroma, und verknete sie mit einer Rührmaschine für zirka 3 Minuten. Lasse den Teig anschließend für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

2. Lege zwei Backbleche mit Backpapier aus. Forme mit den Händen aus dem Teig etwa 45 gleichgroße Kugeln. Wälze sie im Staubzucker und platziere sie mit etwas Abstand auf den Blechen. Sie laufen während des Backens leicht auseinander. Drücke mit einem Kochlöffel kleine Mulden in die Kugeln, um Platz für die köstliche Marmeladen-Füllung zu schaffen.

3. Rühre die Himbeer-Marmelade glatt und fülle sie in die Mulden der Amaretti.

4. Jetzt ab in den vorgeheizten Backofen um sie bei 150 Grad Umluft für zirka 15 Minuten zu backen.

Jetzt auch als Buch

"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp