Amaretti

Wer glaubt, dass man Amaretti immer kaufen muss, kennt wohl noch nicht dieses Rezept. So kann man die kleinen italienischen Makronen auch prima selber backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,9 h



Zutaten

2 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Orange
250 g	Mandeln (geschält und gemahlen)
200 g	Feinkristallzucker
6 Tropfen	Bittermandelaroma
20 Stk.	Mandeln (ganz und geschält)
6 EL	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Amaretti die Zitrone und Orange mit heißem Wasser abspülen und trocken tupfen. Von jeder Frucht ca. 1 TL Schale abreiben und diese mit Mandeln, Zucker, Bittermandelaroma und einer Prise Salz mischen.

2. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und den Eischnee dann vorsichtig unter die Mandelmasse heben. Abdecken und mindestens 8 Stunden lang (am besten über Nacht) an einem kalten Ort ruhen lassen.

3. Am nächsten Tag den Backofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aus dem Mandelteig mit angefeuchteten Händen ca. 3 cm große Kugeln formen. In jede Kugel eine geschälte Mandel drücken und diese rundherum mit Teig umschließen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Staubzucker sieben und mit Vanillezucker mischen. Die Teigkugeln in dieser Zuckermischung wälzen und auf das Backblech legen, dabei immer einen Abstand von ca. 3 cm halten.

5. Die Amaretti auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen, dann servieren.

Tipp

Die Amaretti in einer gut verschließbaren Blechdose aufbewahren.