**Amaretti Schritt für Schritt:**

Menge für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 5 min. 5-6h ruhen

Zubereitungszeit: 35 min.

|  |  |
| --- | --- |
| Menge: | Zutaten |
| 20 g | Eiweiss |
| 70 g | Zucker |
| 35 g | Mandeln, gemahlen, weiss |
| 35 g | Mandeln, gemahlen |
| 5 Tropfen | Bittermandelaroma |
|  | Puderzucker |

|  |  |
| --- | --- |
| **Mise en Place:** |  |
| **Vorbereitung :**   * Pergamentpapier auf Backblech legen * Spritzbeutel mit Lochtülle vorbereiten | |
| **Zubereitung:**   * Mandeln und Bittermandelaroma mischen | |
| * Eiweiss steif schlagen | |
| * Den Zucker nach und nach zum Eiweiss geben und kräftig weiterrühren |  |
| * Das Mandelgemisch vorsichtig unter den Eiweissschnee melieren |  |
| * Sofort auf das Vorbereitete Backblech spritzen |  |
| * Ca. 5-6 Stunden antrocknen lassen | |
| * Ofen auf 120°C vorheizen | |
| * Vor dem backen mit 4 Finger leicht zusammendrücken |  |
| * Bei offenem Dampfabzug ca. 30 Minuten backen (Wenn die Amaretti sich ganz leicht vom Backpapier entfernen lassen, sind sie genug gebacken) | |
| * Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen |  |