**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
 |  |