



# Amaretti

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      24

## Zubereitung

2 Eiweiss  
150 g Zucker  
200 g Mandeln, geschält, gemahlen  
3 Tropfen Bittermandelaroma  
2 EL Amaretto

Eiweiss steif schlagen. Zucker und Mandeln unter den Eisschnee ziehen. Bittermandelaroma und Amaretto dazugeben. Mischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und als ca. 2 cm grosse Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Puderzucker

Reichlich Puderzucker über die Häufchen pudern. Amaretti für ca. 6 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.

### **Garraum auf 220 °C mit Heissluft (vor)heizen**

Mit drei Fingern die typische Form in die Amaretti drücken. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

### **Blech einschieben**

**Heissluft 220 °C während 7 Min.**

## Zubehör

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

Erstellt am      14.12.2021

