



# Amaretti

Rezept von V-ZUG AG



|             |                     |
|-------------|---------------------|
| Zubereitung | 30 Min.             |
| Ruhezeit    | 6 Std.              |
| Garzeit     | 7 Min.              |
| Portionen   | 24                  |
| Gerät       | Combair HSE ab 2015 |

## 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 11.12.2019

