

Amaretti morbidi



Ein süßer italienischer Advents-Gruß

Zutaten

220 gr. Zucker
200 gr. gemahlene Mandeln
2 Eiweiße
1 EL Mehl
1 TL Speisestärke
1/2 Fläschchen Bittermandelöl
optional: 1 Spritzer Zitrone
oder Amaretto
Puderzucker zum Bestäuben



Die Eiweiße mit einer Prise Salz mit einem elektrischen Handrührer nur soweit aufschlagen, bis sie eben weiß geworden sind. Die gemahlene Mandeln untermischen. Mehl und Stärke dazu sieben. Zuletzt (wichtig) den Zucker, das Bittermandelöl, Zitronensaft/Amaretto dazu geben.

Die Masse mit einem Knethaken oder besser mit den Händen durchkneten.

Walnussgroße Kugeln formen und auf ein/zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Mit Puderzucker bestäuben. 4 -- 5 Stunden ruhen lassen.

Den Backofen auf 120° Ober-/Unterhitze (100° Umluft vorheizen).

Die Backbleche gleichzeitig einschieben (nach der Hälfte der Backzeit tauschen) und in gut 50 Minuten mehr trocknen, als backen. Wenn sie sich leicht verschieben lassen, sind sie fertig.

Vollkommen auskühlen lassen, dann in Backdosen verstauen, falls sie nicht sofort verputzt werden.



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein
Wir bringen Sie gut durch die kalte Jahreszeit.
Fotos (C): Geralt; Clipdealer