

Amaretti

Zutaten

- 4 Eiklar
- 550 Gramm geriebene Mandeln
- 220 Gramm Kristallzucker
- 6 EL Amaretto oder 6 Tropfen Bittermandelaroma
- Eine Prise Salz
- Staubzucker zum Wälzen



Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Mandeln, Kristallzucker, Salz und Amaretto in einer Schüssel vermengen.

Den Schnee unterheben.

Alles vermischen bis ein klebriger Teig entstanden ist.

Daraus Kirschen-große Kügelchen formen, diese in Staubzucker wälzen.

Überschüssigen Zucker abklopfen und die Kügelchen auf ein Backblech legen.

Bei 180 Grad (Umluft) ca. 15 Minuten backen, bis die Oberfläche aufreißt und sie auf der Unterseite gebräunt sind.