



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

