

Amaretti



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für ca. 60 Stück:

400 g geschälte, geriebene Mandeln
300 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
4 Eiklar
12 Tropfen Bittermandelöl
Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Mandeln mit Kristallzucker und Vanillezucker vermischen.

Eiklar mit einer Prise Salz fest aufschlagen.

Langsam mit dem Bittermandelöl zu den Mandeln geben und gut vermischen.
Der Teig sollte feucht und kompakt sein.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4-8 Stunden sollte der Teig bei Raumtemperatur antrocknen (am besten über Nacht)

Mit Staubzucker bestreuen und mit den Fingern etwas andrücken.

Backrohr auf 170°C Heißluft vorheizen und etwa 20 Minuten backen (sie sollten sich leicht vom Backpapier lösen).

*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Sandra Brünner!*

