

Amaretti: Original italienische Mandelmakronen

VORBEREITEN

12
Std.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 30 Amaretti

200 g gemahlene Mandeln
140 g Zucker
125 g Puderzucker
2 Eiweiss
3 g Natron
5 ml Amaretto

Die kleinen Mandelmakronen aus Italien haben die ganze Welt bereist und werden mittlerweile von allen Nationen geliebt! Der Name "Amaretti" kommt von dem italienischen Wort "Amaro", was übersetzt so viel heißt wie 'bitter' - bitteres Mandelaroma. Außen knusprig, innen krümelig - Amaretti sind die besten Begleiter für deine Kaffeepause - pardon - Espressopause. Oder sogar für einen Absacker ...

- 1 -

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Mit einem Tuch abdecken und über Nacht kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf dem Blech verteilen. Leicht platt drücken und im heißen Ofen 20 Minuten backen, auskühlen lassen.