

Das Rezept muss noch für 4 Personen angepasst werden.

Amaretti Guetzli



3	Stück	Eiweiss
300	gr	Zucker
300	gr	Mandeln weiss gemahlen
2	ml	Bittermandel Aroma
1	Prise	Salz

Pudertzucker zum bestreuen

1. Mandeln, Bittermandelöl & Salz mischen.
2. Eiweiss sehr steiff schlagen.
3. Den Zucker langsam zum Eiweiss Schnee geben und kräftigiterrühren.
4. Das Mandelgemisch vorsichtig unter den Eiweiss Schnee melieren.
5. Sofort auf ein Blech spritzen.
6. Ruhen lassen.
7. Vor dem backen mit drei Fingern leicht zusammendrücken.
8. Bei 120C° im Ofen mit offenem Abzug ca. 30 Minuten backen.
9. Die Amaretti müssen sich ganz leicht vom Papier entfernen lassen dann sind sie genug gebacken.
10. Die Amaretti aus dem Ofen nehmen und mit Pudertzucker bestreuen.