

Thema

Italien

Piemont

Zum Schluss: Amaretti

Zutaten für 4 Personen:

200g Mandeln gemahlen, geschält
75g Zucker (1)
50g Eiweiss
1 Prise Salz
Halbe Stange Vanilleschote
75g Zucker (2)
6 Tropfen Bittermandelessenz
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die gemahlene Mandeln mit der Portion Zucker (1) im Cutter nochmals fein mahlen – die Masse soll zu Klumpen beginnen.

Das Eiweiss mit dem Salz schaumig aufschlagen. Dann löffelweise die zweite Portion Zucker (2) einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine glänzende, feinporige Masse entstanden ist. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, die Samen herauskratzen und unter den Eischnee heben. Zuletzt die Bittermandelessenz untermischen.

Mit feuchten Händen aus dem Teig knapp 2 cm grosse Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit Puderzucker bestäuben. Bei Zimmertemperatur ca. 3h antrocknen lassen.

Die Amaretti im auf 160° vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 10 Min. (*) backen, dabei während der letzten 2 Min. Ofentüre leicht öffnen. Die Amaretti herausnehmen und abkühlen lassen.

* aus eigener Erfahrung 15-20 Min backen damit die Amaretti nicht zu „teigig“ werden.