Amaretti, hausgemacht

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });

Wer mag sie nicht, das leckere, italienische Gebäck zum Espresso

Zutaten

- 3 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 200 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- Einige Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitungsart

Schritt1

Das Eiweiß mit einer Prise Salz nahezu steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen, 1 - 2 min. weiter schlagen.

Schritt2

Die gemahlenen Mandeln unterheben, mit Zimt und Bittermandelaroma abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Schritt3

Dads flache Backblech mit Backtrennpapier auslegen und ca. 2 cm große Tupfen spritzen. Für ca. 20 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach auskühlen lassen, vom Paper nehmen, ev. mit Puderzucker bestreuen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht, kinderleicht, mehlfrei

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/amaretti-hausgemacht/