



Gefüllte Amaretti

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Die kleinen italienischen Schmankerl zum Kaffee, hausgemacht, herrlich italienisch

Zutaten

- 300 g Zartbitterschokolade
- 150 ml Sahne
- 400 g gemahlene Mandeln
- 200 g Zucker
- 3-4 Tropfen Bittermandelöl
- 4 Eiweiß
- 80 g Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Schokolade zerbröckeln oder grob schneiden und in der heißen Sahne schmelzen, umleeren, auskühlen lassen

Schritt4

(Am besten am Vortag erledigen und mit Küchenfolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen)

Schritt5

Die Amaretti Masse:

Schritt6

Die gemahlene Mandeln mit 100 g Zucker mischen, das Eiweiß sehr steif schlagen. Den restlichen Zucker „einrieseln“ lassen und das Bittermandelöl dazu geben.

Schritt7

Die Mandelmasse locker unter das Eiweiß heben; Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Schritt8

Etwa 120 Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und mit Puderzucker bestäuben.

Schritt9

12 - 15 min. bei 180° C in der mittleren Schiene backen; Ofen ausschalten und 1 Stunde trocknen lassen.

Schritt10

Die Füllung.

Schritt11

Die gut durch gekühlte Schokolade mit dem Rührgerät cremig aufschlagen und die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben.

Schritt12

Amaretti ausspritzen und zusammensetzen, kühl stellen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** amaretti

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelle-amaretti/>