

Amaretti



10	Eiweiss
600 gr	Zucker
2 EL	Wasser
1 Prise	Salz
12 Tropfen	Bittermandelaroma
500 gr	geriebene Mandeln
4 cl	Amaretto
wenig	Puderzucker

Eiweiss, Salz und Wasser zu Schnee schlagen und unter Weiterschlagen den Zucker zugeben, bis eine glänzende Masse entsteht.

Die Masse mit Hilfe eines Dressiersackes auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech dressieren, so dass Plätzchen von ca. 4 cm Durchmesser entstehen.

Danach etwa für 6 h trocknen lassen.

Dann mit benetztem Finger über Kreuz eindrücken und während ca. 20 min bei 100 °C backen.

Amaretti vom Blech nehmen und mit etwas Puderzucker bestäuben.