

## Amaretti

### Für das Backblech:

Backpapier

### Eiweißmasse:

200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
125 g Zucker  
1 Eiweiß (Größe M)  
etwa 5 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma  
(aus Rö.)  
1 EL von 1 Eiweiß (Größe M)  
Puderzucker



etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Teighäufchen für eine besonders krosse Oberfläche vor dem Backen mit Puderzucker bestreuen, danach nicht mehr.

**1. Vorbereiten:** Das Backblech mit Backpapier belegen.

**2. Zubereiten:** Marzipan klein würfeln und mit Zucker, Eiweiß und Aroma in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Masse anschließend in einem Kochtopf unter Rühren leicht erwärmen (auf Handwärme). 1 EL Eiweiß unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 5 mm) füllen.

Etwa 15 kleine Teighäufchen (Ø 3-4 cm) auf das Backblech spritzen und etwa 1 Std. stehen lassen, bis sich eine dünne Haut gebildet hat. Inzwischen den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 160°C**

**Heißluft: etwa 140°C**

Das Backblech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Die Amaretti mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, etwas abkühlen lassen und dann vom Backpapier lösen.

**3.** Er kaltete Amaretti mit Puderzucker bestreuen. Zum Verschenken nach Belieben einzeln in Seidenpapier oder Geschenkpapier einwickeln.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 5 g, Kh: 15 g, kJ: 470, kcal: 113