

Amarettini

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Eiweißmasse:

1 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
4 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Amaretto (Mandellikör)
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Zum Bestreuen:

20 g Puderzucker

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 150°C

Heißluft: etwa 130°C

2. Eiweißmasse: Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Amaretto nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Mandeln vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen und Amarettini als gut 1 cm große Tupfen auf das Backblech spritzen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Die Amarettini mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen, noch warm mit Puderzucker bestreuen, etwas abkühlen lassen und dann vom Backpapier lösen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 2 g, kJ: 56, kcal: 13



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 100 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Amarettini in gut schließenden Dosen aufbewahren.