

Zitronen-Amaretti

Mürbeteig ohne Mehl mit gemahlene Mandeln und Zitronennote

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Mürbeteig:
200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
40 g Zucker
40 g Puderzucker
1 Pr. Salz
40 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
3 TL Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt in Öl

Zum Wälzen:
etwa 40 g Puderzucker

- 1 Mürbeteig:**
Mandeln in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen.
- 2** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.
- 3** Den Teig vierteln und jedes Viertel auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Jede Rolle in 10 gleich große Stücke schneiden. Kugeln formen und in Puderzucker wälzen, so dass sie dick bestäubt sind. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Amaretti mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

