

Amarettini

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1	Eiweiss
1 Prise	Salz
75 g	Zucker
½ TL	Bittermandelaroma
½	Zitrone
100 g	gemahlene Mandeln



Zubereitung:

Das Eiweiss mit dem Salz steifen schlagen. Langsam den Zucker bei rieseln und weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Inzwischen die Mandeln rösten. Das Bittermandelaroma und die Schale der halben Zitrone kommen zur Eimasse hinzu und mit dem Gummischaber werden die gerösteten Mandeln untergezogen.

Mit einem Teelöffel werden haselnussgrosse Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech drapiert. Es sollten etwa 60 solche Häufchen sein; diese sollten nicht zu nahe beieinander liegen (sonst nimmt man besser ein zweites Blech).

Die Amarettini werden bei 150° C etwa 15 Minuten gebacken, dann lässt man sie auf einem Gitter auskühlen.

Tipp:

In einer gut verschlossenen Dose halten sie ungefähr eine Woche; man muss also nicht alle an einem Abend aufessen (auch wenn sie taufisch am besten schmecken).

Übrigens: Ein Amarettino hat ca. 15 Kcal.