

## ORANGEN-AMARETTI

Rezept von Burgunde Uhlig

### WERKZEUGE

Backpapier, Backblech, Kuchengitter, Sieb

### ZUTATEN

2 Eiweiss  
1 Prise Salz  
200 g Mandeln, geschält, gemahlen  
180 g Zucker  
50 g bittere Orangenmarmelade  
1/3 Fläschchen Bittermandelöl (Aroma; evtl. weglassen)  
25 Mandeln, ganz, geschält  
Puderzucker zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG

Eiweiss und die Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Mandeln, Zucker und Orangenmarmelade mischen und mit dem Bittermandelöl abschmecken (das gibt den typischen Amarettigeschmack). Den Eischnee unter die Mandelmischung heben und den Teig im Kühlschrank mindestens 5 Stunden, gern auch über Nacht, ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 160 °C, Umluft 140 °C vorheizen.

Aus dem Teig 25 Kugeln formen und in jede eine Mandel drücken. Mit Puderzucker bestäuben und auf das Backblech legen. Etwa 30 Minuten backen. Im ausgeschalteten Backofen mit offener Backofentür auskühlen lassen. Die Amaretti sind zwar noch weich, sollten sich aber gut vom Backblech lösen lassen.

Für 25 Stück

