

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

