

Softe Amarettini

Dieser italienische Klassiker steht immer dann auf meinem Backplan, wenn ich Eiweiße übrig habe (z. B. von diesem Rezept hier: Pinienkern-Kekse). Die Amarettini schmecken nicht nur super-lecker, sondern lassen sich auch prima vorbereiten, da die gespritzten Teile über Nacht ruhen müssen. Somit beschränkt sich der Zeitaufwand am nächsten Tag auf gerade mal auf 5 Minuten, plus Vorheizzeit des Backofens. Das Rezept stammt aus dem GU-Buch 'Kaffee und Kuchen'.



Zutaten (ca. 30 Stück):

-
- **200 g blanchierte, gemahlene Mandeln**
 - **60 g Zucker**
 - **2 Eiweiße**
 - **1 EL Bittermandelaroma**
 - **60 g Puderzucker**

Die Mandeln mit dem Zucker mischen. 1 Eiweiß mit dem Bittermandelaroma verquirlen und zu den Mandeln geben. Alles zu einer marzipanähnlichen Masse verkneten (geht am Besten mit den Händen...). Das zweite Eiweiß mit dem Puderzucker cremig schlagen (Handrührgerät mit Rührbesen) und mit einem Löffel unter die Mandelmasse arbeiten.



Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt 12 Stunden trocknen lassen. Den Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft nicht geeignet!). Amarettini in der Mitte des Ofens ca. 5 Minuten leicht braun backen. Je nach Größe der Amarettini verändert sich die Backzeit um 1-2 Minuten.

