



Zutaten

- 275 g gehäutete Mandeln
- 2 Eiweiß
- 140 g Zucker
- 1 große Prise Salz
- 1 EL Marsala

Backen

Amarettini

Entdecken Sie unser köstliches Amarettini-Rezept mit Mandeln! Jetzt nachbacken und den süßen Genuss erleben. Besuchen Sie Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
2. Mark von 1/2 Vanilleschote
3. Gehobelte Mandeln
4. Puderzucker zum Bestäuben
5. Mandeln fein mahlen. Eiweiß mit Zucker und Salz cremig schlagen. Mandeln, Zitronenschale, Vanille und Marsala unterheben. Aus dem Teig ca. 20 Kugeln formen. Jede Kugel in den gehobelten Mandeln rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Großzügig mit Puderzucker bestäuben. Im Backofen bei 210 °C Ober- und Unterhitze 10-15 Minuten backen. Die Amaretti sind fertig, sobald sie an der Unterseite goldbraun sind.