

Zutaten

- 275 g gehäutete Mandeln
- 2 Eiweiß
- 140 g Zucker
- 1 große Prise Salz
- Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 1 EL Marsala
- Gehobelte Mandeln
- Puderzucker zum Bestauben

Dessert, Backen, Kuchen

Amarettini

Saftiges Mandelgebäck – zum Cappuccino, Espresso oder einfach zum Naschen! Ein ideales Mitbringsel für jeden Kaffeeklatsch.

So wird’s gemacht:

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