

Zutaten

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

Backen, Kuchen

Amaretto-Orangen-Cookie

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Amaretto-Orangen-Cookies! Jetzt nachbacken und genießen. Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte!

So wird’s gemacht:

1. Mandeln fein mahlen. Eiweiß mit Zucker und Salz cremig schlagen. Mandeln, Orangenschale, Vanille und Amaretto 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 bestauben. Im Backofen bei 210 °C Ober- und Unterhitze 10-15 Minuten backen. Die Amaretti sind fertig, sobald sie an der Unterseite goldbraun sind.