

AMARETTI MORBIDI

Zutaten

2 Stk.	Eiweiß
250 g	Mandeln, gemahlen
140 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1-2 EL	Amarettolikör oder Bittermandelaroma
1 Prise	Salz
60 g	Puderzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Mandeln, den Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.

In einer separaten Schüssel das Eiweiß nur leicht aufschlagen bis sich Blasen entwickeln.

Dann Amarettolikör zugeben und kurz weiter schlagen. Nun kann das Mandel-Zuckergemisch zum Eiweiß gegeben und zu einem glatten, feuchten Teig vermengt werden.

Puderzucker in einen Teller sieben. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und im Puderzucker wälzen und aufs Blech legen. Ca. 15 min. backen und anschließend auskühlen lassen.