

Amaretti



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

So wird's gemacht:

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 bestauben. Im Backofen bei 210°C Ober- und Unterhitze 10-15 Minuten backen.

Die Amaretti sind fertig, sobald sie an der Unterseite goldbraun sind.