



Amaretti



Gebäck

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 35 Stück

ZUTATEN

- 350 g** geschälte Mandeln, gemahlen
- 50 g** kleingehackte Pistazienkerne (ungesalzen)
- 285 g** Zucker
- 1** Prise Salz
- 2 TL** Vanillezucker
- 2** Fläschchen Bittermandelöl
- 3** Eiweisse
- ca. 100 g Puderzucker

etwas Abstand auf das Blech setzen.

5. In der Ofenmitte ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Amaretti sind fertig, wenn die Unterseite ganz leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Anschliessend in eine luftdicht verschliessbare Dose füllen. Die Kekse sind darin ca. 2 Wochen haltbar.

NOTIZEN

<https://hknoepfel.ch>

<https://glarner-nusstorte.ch>

ZUBEREITUNG

- 1.** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 2.** In einer grossen Schüssel die gemahlenden Mandeln und Pistazienkerne mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermischen.
- 3.** In einer etwas kleineren Schüssel das Eiweiss mit einem Schwingbesen kurz schaumig, aber nicht steif schlagen (es soll nur leicht aufgeschäumt sein). Das Bittermandelöl kurz unterschlagen. Die Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gründlich untermengen, bis ein gleichmässiger, leicht klebriger Teig entsteht.
- 4.** Den Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Mit dem Teig walnussgrosse Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese jeweils in dem Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind. Mit