SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Amaretti Morbidi | Keks & Stollengewürz

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 18 min

Gesamtzeit: 38 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Blech(e)

Gewürze & Zutaten:

500 g Mandeln, gehäutet, ganz (alternativ Mandelmehl)

250 g Zucker

1 Teelöffel Meersalz

4 Stück(e) Eiweiß, mittelgroß (ca. 120g)

3 Teelöffel Amaretto

1 Stück(e) Bio Zitrone, Abrieb

100 g Puderzucker

3 Esslöffel Keks- & Stollengewürz

Etwas Mandeln, gehobelt (zum Verzieren)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

2. Die gehäuteten Mandeln mit einem Mixer oder Zerkleinerer fein mahlen. Mit Zucker, Keks &

Stollengewürz und Salz vermengen.

3. Eiweiß in einer Schüssel schaumig schlagen – nicht steif. Amaretto und Zitronenabrieb hinzugeben und die Mandelmischung mit einem Esslöffel gut untermengen, bis ein homogener, leicht klebriger Teig entsteht.

4. Den Teig in walnussgroße Portionen formen und in einem tiefen Teller in Puderzucker wälzen.

5. Mit etwas Abstand auf das Backblech setzen und für 15-18 Minuten bei 180 °C im Ofen backen. Die Amaretti auf dem Blech auskühlen lassen und anschließend luftdicht verschließen.