

## Amaretti

300 g	Mandeln geschält, gemahlen	
300 g	Staubzucker	absieben
25 g	Weissmehl	absieben
140 g	Eiweiss	
2 Tropfen	Bittermandelessenz	Menge nach Belieben anpassen

alle Zutaten in einer Rührschüssel gut mischen

Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle abfüllen

ein Backblech leicht mit Wasser benetzen, Backpapier auflegen und glattstreichen, damit es beim Dressieren nicht verrutscht

gleichmässige Tupfen dressieren (Grösse nach Belieben, Masse verläuft noch leicht)

Staubzucker über die Amaretti sieben, dass sie schön bedeckt sind

über Nacht abstehen lassen

Ofen auf 200°C vorheizen

mit 5 Fingern jedes Amaretti von aussen leicht eindrücken, so dass die typische Form entsteht

5-7 min backen, dass sie leicht Farbe bekommen, aber nicht zu lange, da sie noch nachtrocknen

auskühlen lassen und luftdicht lagern oder sofort essen 😊