Italienische Rezepte

Amaretti

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Europa, Gebäck, Italien, Mandel, Nuss

4 Eiweiß (Kl. M)
200 g Zucker
Salz

125 g Knusper Müsli
125 g Mandeln, gemahlen
Puderzucker zum Bestreuen

1. Das Eiweiß mit einer Prise Salz im Schlagkessel der Küchenmaschine halb steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und so lange weiter schlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Baisermasse fest ist. Masse halbieren.

2. Knusper Müsli im elektrischen Küchenmixer fein zerkrümeln. Müsli nach und nach mit einem Teigschaber unter die eine Hälfte der Baisermasse heben und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Mandeln nach und nach vorsichtig unter die restliche Baisermasse heben und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Tupfen von 2 cm Durchmesser spritzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 130 Grad (Umluft 100 Grad) 1 Std. backen. Dann den Ofen abschalten und leicht öffnen (am besten einen Kochlöffel zwischen die Backofentür stecken). Amaretti im Backofen abkühlen lassen. Die abgekühlten Amaretti mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Min. (plus Abkühlzeit)