



amaretti morbidi

ca. 40 Stück

zutaten

150 g Mandeln gehäutet
125 g Pistazienkerne gehäutet
140 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TLSalz
2 mittelgroße Eiweiß etwa 60 Gramm
1 EL Amaretto
50 g Puderzucker



zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Die Mandeln und Pistazien fein mahlen. (Statt der Mischung kann man auch nur Mandeln nehmen.) Mit Zucker und Salz vermischen.

Die Eiweiße in einer Schüssel schaumig, aber nicht steif schlagen. Den Amaretto dazugeben.

Die Mandelmischung mit einem Esslöffel gut untermischen, bis sich ein gleichmäßiger, leicht klebriger Teig gebildet hat. Jeweils eine walnussgroße Menge, vorsichtig zwischen den Händen zu Kugeln formen und diese in Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind.

Teigkugeln mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Ca 18 Min. backen. Die Amaretti sind fertig, wenn die Unterseite leicht gebräunt ist.

Amaretti aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. In eine luftdicht verschließbare Dose füllen.