Amarettini

Zutaten:

200 g geriebene Mandeln
90 g Zucker
2 Eiweiß
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
etwas Bittermandel Aroma
2 Esslöffel Puderzucker

Trockenzeit 3 Stunden, Backzeit ca. 25 min bei 175 Grad

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, den Zucker und den Vanillezucker unterrühren und alles zu einem festen, glänzenden Eischnee schlagen. Die Mandeln löffelweise mit 5 Tropfen Bittermandel Aroma unterheben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die ungebackenen Amarettini mit Puderzucker bestäuben und bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden trocknen lassen.

Den Backofen vorheizen. Die Amarettini in ca. 25 min hellgelb backen. Backofen ausschalten und Amarettini bei geöffneter Tür auskühlen lassen.