

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Amaretti Morbidi

Zutatenliste:

Ergeben 30-35 Stück.

- 220 g Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 Eiweiß
- 1 El Mehl
- 1Tl Speisestärke
- 1/2 Fläschchen Bittermandelöl
- 1 Prise Salz
- 2 El Puderzucker zum Bestäuben

Eiweiß und Salz mit dem Mixer nur leicht anschlagen. Dann die Mandeln unterheben. Mehl und Stärke dazu sieben. Zuletzt den Zucker und das Bittermandelaroma hinzufügen und gut mit der Mandelmasse verrühren.

Jetzt formt ihr mit den Händen Kugeln in Walnussgröße und setzt sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Nun müssen die Amaretti mindestens 6 Stunden bzw. über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen.

Den Backofen auf 100 Grad **Umluft** aufheizen. Die Amaretti mit Puderzucker bestäuben (Ja, **vor** dem Backen!) und ca. 50-60 Minuten backen (je nach Backofen ggf. etwas länger). Auf dem Blech ganz abkühlen lassen.

Jetzt könntet ihr theoretisch diese kleinen Schätze in einer schönen Blechdose verstecken..... ODER: Ihr gebt jedem einzelnen ein hübsches Kleidchen aus Seidenpapier.