

selbstgemachte Amarettini

Zutaten (für ca. 40 Stck.):

- *1 EL Mehl*
- *1 EL Speisestärke*
- *1 TL Zimt (gemahlen)*
- *160 g feiner Zucker*
- *1 TL abgeriebene Zitronenschale (optional)*
- *185 g Mandeln (gemahlen)*
- *2 Eiweiß*
- *ca. 30 g Puderzucker zum Bestreuen*

Anleitung:

- 1. Mehl, Stärke, Zimt, 80 g Zucker, Zitronenschale und Mandeln in einer Schüssel miteinander verrühren.*
- 2. Das Eiweiß steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen.*
- 3. Den Eisschnee nach und nach in die Mehlmischung einarbeiten, bis ein weicher Teig entstanden ist.*
- 4. Aus dem Teig kleine Kugeln formen (das funktioniert am besten, wenn man die Hände dabei anfeuchtet) und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.*
- 5. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.*
- 6. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.*
- 7. Die Kugeln mit Puderzucker bestreuen und anschließend 15 Minuten lang goldbraun backen.*
- 8. Die fertigen Amarettini aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Fertig.*