



# AMARETTI

---

## ZUTATEN

- 700 g** Zucker, weiss
- 400 g** Mandeln
- 1 TL** Vanillezucker
- 1 Prise** Salz
- 10 – 12** Bittermandel-Aroma, Tropfen
- 4** Eiweiss

---

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° vorheizen
2. 400 g Zucker 10 Sek. / Stufe 10 pulverisieren und den Puderzucker in einen Suppenteller umfüllen
3. Mandeln 10 Sek. / Stufen 10 mahlen
4. Restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz, Bittermandel-Aroma und Eiweiss dazu geben und 30 Sek. / Stufe 4 mischen
5. Von Hand oder mit einem Esslöffel Bällchen formen und im Suppenteller mit dem Puderzucker wenden
6. Auf ein Blech legen und mit einer Gabel oder dem Finger leicht eindrücken und gut mit Puderzucker bestreuen
7. 10 bis 12 Minuten bei 175° in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen, bis der Rand leicht bräunlich wird.

### TIPP

Die Amaretti innerhalb von 2 Tagen geniessen. Optional können sie auch eingefroren werden und sind dann in 30 Minuten aufgetaut.