

## Italienische Amarettini

### Zutaten für 60 Stück:

- 1 Ei (das Eiweiß davon)
- 75 g Zucker (oder Puderzucker)
- 75 g gemahlene Mandeln
- ½ Fläschchen Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz



**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 25 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 35 Minuten

### Amarettini selber backen - so gehts:

1. Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif.
2. Lasse während des Rührens den Zucker einrieseln.
3. Zum Schluss gibst du die gemahlene Mandeln und das Bittermandelöl dazu und hebst es vorsichtig unter den Eischnee.
4. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel.
5. Heize den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Belege ein Backblech mit Backpapier und spritze kleine fingernagelgroße Häufchen auf das Blech. Möchtest du größere Amaretti backen, so kannst du den Eiskugelportionierer verwenden.
7. Backe die Amarettini nun für ca. 25 Minuten im Backofen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

