

## Amarettini

Dieses luftig-leichte italienische Mandelgebäck ist schnell gemacht und schmeckt immer mal zwischendurch zum Tee oder Kaffee oder Espresso.

Dieses Rezept ergibt ca. 90 Amarettini. Du kannst sie bei Umluft gleichzeitig auf zwei Blechen backen.

### Du brauchst:

- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 180 g gemahlene Mandeln
- ein paar Tropfen Bittermandelaroma (je nach Geschmack etwas mehr)

### Die Herstellung:

- Eiweiß zu Schnee aufschlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine cremige Schaummasse entsteht.
- Mandeln und Bittermandelaroma dazugeben und mit einem Teigschaber sorgfältig unterrühren.
- Backblech mit Backpapier auslegen und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Schaummasse auf das Blech setzen.
- In den auf 130° Umluft vorgeheizten Backofen schieben und 45 Minuten backen (eher trocknen)

