

## Amaretti

Wer Bittermandelgeschmack liebt, der liebt auch Amaretti. Da das Rezept kein Mehl enthält, ist dieses Guetzli glutenfrei. Ein exklusives Mitbringsel mit der teuren Zutat geschälte, gemahlene Mandeln. Amaretti lassen sich übrigens sehr gut tiefkühlen und sind schnell aufgetaut. So hat man immer ein feines Guetzli für spontanen Besuch.



<p>400g geschälte, gemahlene Mandeln 250g Puderzucker (evtl. sieben) 2 EL Maizena (Stärkemehl)</p>	<p>alles zusammen mischen</p>
<p>½ - 1 Fläschli Bittermandelaroma</p>	<p>zugeben</p>
<p>2½ - 3 Eiweiss (80g)</p>	<p>leicht schlagen, <b>nach und nach</b> zugeben, bis ein feuchter, zusammenhängender Teig entsteht</p>
<p>ca. 50g Puderzucker</p> 	<p>80g Teig abwägen, eine Rolle formen in 8 gleichmässige Stücke schneiden und zu Kugeln formen</p> <p>oder Portionen à 10g zu Kugeln formen</p> <p>Kugeln im Puderzucker wenden, auf Blech mit Backpapier setzen, etwas flach drücken und mit Daumen und Zeigefinger von beiden Seiten leicht eindrücken, ½ - 1 Std. antrocknen lassen</p>
<p><b>Backen:</b></p>	<p>180°C / Ofenmitte / 9-10 Minuten</p>