



Amarettini

Zutaten:

200g Mandeln gemahlen
2 Eiklar
100g Zucker
Backpapier
1 Tüte Bittermandel
Puderzucker
Zimt
Backpapier
Spritztüte
Bittermandelaroma

Zubereitung:

Trennen Sie bitte die Eier und geben das Eiklar in eine Schüssel. Das Eiweiß nun zu Eischnee aufschlagen bis es schön steif ist. Nicht überschlagen. Nach kurzer Anschlagzeit geben Sie bitte die Hälfte des Zuckers hinein. Nicht allzu schnell rühren, sondern langsamer, dafür länger.

In den Eischnee nun etwas Zimt, Bittermandelaroma, den Rest des Zuckers, etwas Vanille und die gemahlene Mandel unterheben. Alles zusammen ergibt eine schöne Masse. Nun den Teig in eine Spritztüte hineinflößen. Auf ein Backblech spritzen. (Mit Backpapier)
15 Minuten bei 150°C backen und im Ofen auskühlen lassen.

Lecker zu Kaffee und als kleine Nascherei.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**