


## Amaretti



**dunkel**  
**oder hell**



500g gemahlene Mandeln 400g Zucker 110g Mehl 60g Schokoladepulver	gut mischen
4 Eier verquirlt 1 Fl. Bittermandelaroma	mischen und mit den übrigen Zutaten gut vermischen
	Portionen à 8g zu Kugeln formen, im Puderzucker wenden und auf Blech mit Backpapier setzen
<b>Backen:</b>	180°C / Ofenmitte / ca. 13 Minuten

400g geschälte, gemahlene Mandeln 250g Puderzucker 2 EL Maizena	Alles zusammen mischen
1 Fl. Bittermandelaroma	dazugeben
3 Eiweiss, <b>nur leicht geschlagen</b>	Nach und nach dazugeben bis ein feuchter, zusammenhängender Teig entsteht
	Teig vierteln, jeden Viertel zu einer Rolle formen, in je 12 – 15 Stücke teilen, Kugeln formen, in Puderzucker wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwas flach drücken. Mit Daumen und Zeigefinger von beiden Seiten leicht eindrücken, evtl. kurz antrocknen lassen.
<b>Backen:</b>	180°C / Ofenmitte / ca. 10 Minuten
	nach dem Backen die Amaretti mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen