

Amaretti Morbidi

Von Eduard Iten

Vergiss die harten Kekse aus dem Supermarkt – echte Amaretti müssen morbidi (weich) sein! Dieses Rezept bringt dir den italienischen Mandel-Traum direkt in die eigene Küche. Saftig, süss und einfach unwiderstehlich.

Zutaten	Zubereitung
250 g Mandeln (gemahlen) 200 g Puderzucker	Mische die gemahlenden Mandeln (vorzugsweise blanchierte, helle Mandeln, fein gemahlen) mit dem gesiebten Puderzucker in einer Schüssel, bis keine Klümpchen mehr da sind.
Bittermandel-Aroma 1 EL Amaretto-Likör	Mische ein paar Tropfen Bittermandelaroma und den Amaretto (optional) unter die trockenen Zutaten, bis wieder alle Klümpchen verschwunden sind.
2 Eier (Eiweiss) 1 Prise Salz	<p>Schlage das Eiweiss von zwei Eiern mit einer Prise Salz in einer separaten Schüssel sehr steif.</p> <p>Hebe die Mandel-Zucker-Mischung vorsichtig unter den Eischnee. Gib dabei auch das Bittermandel-Aroma (und ggf. den Likör/Zitronenabrieb) hinzu. Es entsteht ein klebriger, fester Teig.</p> <p>Forme aus dem Teig mit den Händen kleine Kugeln (etwa so gross wie eine Walnuss).</p> <p>Setz die Kugeln mit etwas Abstand auf das Blech (Backpapier nicht vergessen). Sie gehen nicht wirklich auf, sie werden nur durch die typischen Risse, die sich bilden, etwas grösser.</p> <p>Die Amaretti backst du nun bei 140 °C (Ober-/Unterhitze) für 12–15 Minuten. Sie sollten kaum Farbe annehmen.</p> <p>ⓘ Wichtig: Die Amaretti sind jetzt noch sehr weich und werden erst mit dem Abkühlen fest. Warte unbedingt, bis sie ausgekühlt sind, bevor du sie vom Blech nimmst.</p> <p>ⓘ Die Amaretti sind in einer Luftdicht verschlossenen Dose mindestens 2 Wochen haltbar... wenn sie denn so lange überleben ☺.</p> <p>🔔 Wenn du es besonders fein magst, kannst du die gemahlenden Mandeln und den Puderzucker vorab nochmal kurz zusammen im Mixer ganz fein mahlen.</p> <p>🔗 Drücke vor dem Backen eine ganze Mandel oder eine Pistazie in die Mitte der Kugel. Das sieht toll aus und gibt etwas Biss.</p>