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 gemahlenen 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**	Schlage das Eiweiss von zwei Eiern mit einer Prise Salz in einer separaten Schüssel sehr steif.
	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.
	Forme aus dem Teig mit den Händen kleine Kugeln (etwa so gross wie eine Walnuss).
	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.
	Die Amaretti backst du nun bei **140 °C (Ober-/Unterhitze)** für **12–15 Minuten**. Sie sollten kaum Farbe annehmen.
	ⓘ **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.
	ⓘ Die Amaretti sind ein einer Luftdicht verschlossenen Dose mindestens 2 Wochen haltbar... wenn sie denn so lange überleben ☺.
	Wenn du es besonders fein magst, kannst du die gemahlenen Mandeln und den Puderzucker vorab nochmal kurz zusammen im Mixer ganz fein mahlen.
	Drücke vor dem Backen eine ganze Mandel oder eine Pistazie in die Mitte der Kugel. Das sieht toll aus und gibt etwas Biss.

CC BY NC SA