

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

**Sally**

**Italienische Amaretti –  
glutenfrei**



# Zutaten

## Amaretti Teig

2 Eiweiß (70 g)

1 Prise Salz

80 g Zucker

150 g Mandeln (geschält)

50 g Mandelmehl




1 TL Zitronenabrieb

1 TL Vanilleextrakt

## Zum Wälzen

50 g Puderzucker



 15 Min.  24 Stück  20 Min. 160 °C Ober-/Unterhitze

Was isst man in Italien gerne zum Espresso? Na klar: Amaretti! Die kleinen Mandelmakronen schmecken himmlisch luftig und sind dabei auch noch herrlich knusprig. Im luftdichten Behältnis lassen sie sich längere Zeit aufheben und verfeinern nicht nur den Kaffeegenuss, sondern dienen auch als feine Gebäckgrundlage verschiedener anderer Desserts. Und das Beste daran: in nur 15 Minuten lassen sie sich mit nur wenigen Zutaten herstellen. Viel Spaß beim Backen!

## 1 Vorbereitung

Heizen Sie den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vor und legen Sie eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech.

## 2 Zubereitung

Schlagen Sie das Eiweiß mit einer Prise Salz steif.

Den Zucker langsam zufügen und für weitere 3–4 Minuten rühren, bis der Eischnee schön steif ist und glänzt.

In der Zwischenzeit die Mandeln fein mahlen oder reiben und mit dem Mandelmehl mischen.

Anschließend gemeinsam mit der Zitronenschale und dem Vanilleextrakt unter die Eiweißmasse heben.

Mit einem kleinen Eisportionierer Teigportionen abstechen, in den Händen zu Kugeln formen und in dem Puderzucker wälzen.

Auf die Backfolie legen und mit den Fingern leicht flach drücken. Im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

**Tip:** Die Kekse schmecken erst ab dem nächsten Tag richtig gut und bleiben luftdicht verschlossen etwa 2 Wochen lang frisch.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[backen-mit-globus.de](https://backen-mit-globus.de)

