

# Amaretti selbst gebacken

aus dem Buch „heissgeliebtes Backen“ von Annemarie Wildeisen

**200 g geschälte Mandeln** (ersatzweise Baumnüsse, ungeschält), mit  
**75 g Zucker** im Cutter nochmals fein mahlen, die Masse soll knapp zu Klumpen beginnen.

**50 g Eiweiss** (unbedingt abmessen) mit  
**1 Prise Salz** sehr schaumig aufschlagen.

Dann Löffelweise nochmals  
**75 g Zucker** einrieseln lassen und solange weiterschlagen, bis ein feinporiger, fast zäher Eischnee entstanden ist.

$\frac{1}{2}$  **Vanilleschote** der Länge nach aufschlitzen, die Samen herauskratzen und unter den Eischnee heben.

Zuletzt **6 Tropfen Bittermandelessenz** darunter mischen (bei Baumnüssen weglassen)

Mit feuchten Händen aus dem Teig knapp 2 cm grosse Kugeln formen und auf ein Blech setzen.

Mit **Puderzucker** bestäuben.

Bei Zimmertemperatur etwa 3 Stunden antrocknen lassen.

Die Amaretti im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 10 Minuten backen, dabei während den letzten 2 Minuten die Ofentüre leicht öffnen.

Amaretti herausnehmen und auskühlen lassen.

Zum Aufbewahren in eine gut verschliessbare Dose geben und nach Belieben einen frischen Apfelschnitz dazulegen – gibt Feuchtigkeit ab!- damit sie schön weich bleiben.