




# Amaretti






Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

## Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 180 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Leicht - Für alle
	Menge	40 Stücke

## Eigenschaften

	Teller	Nachspeise - Amaretto
	Typisches Produkt	Amaretto - 0 km
	Geeignet für	Sommer - Mit einem Kaffee

## ZUTATEN

### Amaretti

- 2 Eier
- 160 g Zucker
- 280 g Gemahlene Mandeln
- Puderzucker nach Bedarf

## ZUBEREITUNG

### Amaretti

1. Die Eier trennen, das Eidotter mit Zucker steif schlagen;
2. Schlagen Sie das Eiweiss auf;
3. Das Mandelmehl zum Eidotter hinzufügen;
4. Mit dem Eischnee vermischen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen;
5. Formen Sie Kugeln von 13 g pro Stück und rollen Sie diese in Puderzucker;
6. Bei 180 °C für 25-30 min. backen.