

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Amaretti- Plätzchen (ca. 40 Stück)

Zutaten:	Zubereitung:
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.	
1 Eiweiß 125 g Zucker	Steif schlagen.
200 g Marzipan- Rohmasse	Fein würfeln und in einen kleinen hohen Kochtopf geben. Die Eiweißmasse dazu rühren und alles unter Rühren handwarm erwärmen. Vom Herd nehmen. → Das geht am besten mit dem Handrührgerät und den Schlagbesen.
1 Eiweiß	Unterrühren.
Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø ca.5 mm) füllen. Etwa 40 kleine Teighäufchen (Ø 2 cm) auf das Backblech spritzen. 30 Minuten stehen lassen. Die Amaretti mit Puderzucker bestreuen. Im Backofen bei 140 Grad Heißluft ca. 30- 40 Minuten backen.	
Die Amaretti mit dem Backpapier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen, etwas abkühlen lassen und vom Backpapier lösen. Die erkalteten Amaretti in einer Dose kühl aufbewahren.	
Amaretti sind nicht nur an Weihnachten ein Genuss, da sie sich gut aufbewahren lassen lohnt sich ein kleiner Vorrat das ganze Jahr über!	

