

## Amaretti

3		Eiweiss	alles mit dem Mixer 10 Min. schlagen
300	g	geschälte, gem. Mandeln	
150	g	Puderzucker	
150	g	Zucker	
1	Fl.	Bittermandelaroma (Coop)	

Mit einem Teelöffel Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Mit Puderzucker bestäuben und 1-4 Std. trocknen lassen.

Danach mit 3 Fingern die Amaretti etwas formen.

### **Backen:**

Im auf 160°C vorgeheizten Ofen, 2.unterste Rille, ca. 10 Min. (sie sollten noch hell und innen noch weich sein)