

ITALIENISCHE AMARETTI KEKSE / MANDELKEKSE OHNE MEHL



Diese kleinen Amaretti Kekse erinnern an die klassischen Amarettini. Der Teig besteht aus einer Eiweiß Masse, unter welche Mandelmehl und geschälte Mandeln gehoben werden. Mit einem Eisportionierer wird der Teig anschließend in Portionen eingeteilt, mit den Händen gerollt und mit Puderzucker bestreut. Nach dem Backen werden die Kekse ohne Mehl zuerst leicht knusprig, aber nach ein paar Tagen super weich und soft.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

VORBEREITUNG

Den Ofen auf 160°C O/U vorheizen und eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech legen.

ZUBEREITUNG

Das Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen. Den Zucker langsam zufügen und für weitere 3-4 Minuten weiterrühren, 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 sie vollständig abkühlen lassen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Luftdicht verschlossen bleiben die Kekse etwa 2 Wochen frisch und schmecken erst am nächsten Tag richtig gut.

AMARETTI TEIG:

- 70 g** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 80 g** Zucker
- 50 g** Mandelmehl
- 150 g** Mandeln (geschält)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitrone (Abrieb)

ZUM WÄLZEN:

- 50 g** Puderzucker