

Amarettini morbidi (weiches italienisches Mandelgebäck)

Von Melanie Sicuro aus Dülmen

Zutaten: (ergeben ca. 40 Amarettini)

400 g Puderzucker
450 g fein gemahlene, weiße Mandelkerne
4 Eiweiß
1 Prise Salz
2-3 Tropfen Bittermandel Aroma

Zubereitung:

Die Mandeln mahlen. Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit den gemahlenden Mandeln vermischen. Eiweiß und Backöl hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Das geht am besten mit einem großen Holzlöffel.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit angefeuchteten Händen und mit Hilfe eines Teelöffels kleine, walnussgroße Kugeln formen. Mit 1 cm Abstand auf die Backbleche setzen. An einem kühlen Ort einige Stunden (am besten über Nacht) trocknen lassen.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene (E-Herd: 175°C / Gas: Stufe 2 / Umluft 150 °C) ca. 20 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren, deswegen immer zwischendurch die Farbe kontrollieren! Sobald die Amarettini eine goldbraune Farbe angenommen haben, sind sie fertig. Vorsichtig vom Backpapier lösen und vollständig auf einem Gitter auskühlen lassen.

Am besten luftdicht, kühl und trocken aufbewahren, zum Beispiel in einem Glas mit Deckel oder in einer Keksdose.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerborde, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.