



Paschi Lehmann - 01.11.2023

**Die weltbesten Amaretti****Anzahl** 1 Portion (ca. 35 Stück)**Rezeptgruppe** Beilage zu Dessert

**Wein**

Die Amaretti stammen ursprünglich aus Italien, genauer gesagt aus Lombardei und Piemont.

Sie wurden wahrscheinlich im 18. Jahrhundert erfunden und bestehen aus Mandeln (oder Aprikosenkernen), Zucker und Eiweiss. Es gibt zwei Hauptarten:

- Amaretti di Saronno – knusprig und trocken
- Amaretti di Sassello – weich und saftig

**Zutaten für 1 Portion (ca. 35 Stück)**

400 g geschälte Mandeln, gemahlen  
70 g kleingehackte Pistazienkerne (ungesalzen)  
285 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pack Vanillezucker  
2 Fläschchen Bittermandelöl (z.B. von Dr. Oetker)  
3 Eiweisse  
ca. 100 g Puderzucker



Patissier · Pistazien · gehackt (Migros)



## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. In einer grossen Schüssel die gemahlenen Mandeln und Pistazienkerne mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermischen.
3. In einer etwas kleineren Schüssel das Eiweiss mit einem Schwingbesen kurz schaumig, aber nicht steif schlagen (es soll nur leicht aufgeschäumt sein). Das Bittermandelöl kurz unterschlagen. Die Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gründlich untermengen, bis ein gleichmässiger, leicht klebriger Teig entsteht.
4. Den Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Mit dem Teig walnuss grosse Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese jeweils in dem Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind. Mit etwas Abstand auf das Blech setzen.

In der Ofenmitte ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Amaretti sind fertig, wenn die Unterseite ganz leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Anschliessend in eine luftdicht verschliessbare Dose füllen. Die Amaretti sind darin ca. 2 Wochen haltbar.