



Himbeer Amarettini

- 3 Eiweiß (Gr. M)
- 300 g fein gemahlene Mandeln
- 300 g Zucker
- 1 EL flüssiger Honig
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 50 g Himbeermarmelade (Konfitüre) ohne Kerne

Zubereitung:

Eiweiß mit dem Zucker und dem Honig cremig aufschlagen, muss nicht steif sein. Dann die Mandeln und das Bittermandelaroma dazugeben und mittels eines Kochlöffels zu einem Teig verarbeiten. Keine Angst, das pickt ziemlich □ Ist eher eine klebrige Masse als ein geschmeidiger Teig

In Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig ca. 50 kirschgroße Kugeln formen. Mit etwas Abstand auf die -Bleche legen denn sie laufen beim Backen -etwas auseinander.

Backofen vorheizen 175 °C Ober und Unterhitze.

Mit einem runden Holzkochlöffelstiel kleine Mulden in die Kugeln drücken. Marmelade/Konfitüre glattrühren, in einen Einwegspritzsack oder Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden. Marmelade in die Teigmulden spritzen. Ca. 15 Minuten auf Sicht backen. Zu dunkel sollen sie nicht werden. Herausnehmen und abkühlen lassen.

In einer Blechdose an einem kühlen Ort lagern.

Im Original Rezept werden die Kugeln vor dem Backen noch im Staubzucker (Puderzucker) gewälzt - mir persönlich war das zu süß.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at