

# Amarettini

Beliebtes italienisches Naschwerk zum Espresso - oder einfach nur SO.

**Amarettini di Saronno oder Amarettini, das sind die kleinen süßen Makronen, die sehr gern zu einem Espresso gereicht werden. Die Einzahl von Amarettini ist übrigens Amaretto. Es handelt sich hier um kleine Makronen aus Zucker, gemahlene Mandeln, Eischnee und manchmal sogar mit Aprikosenkernen. Amarettini selber backen ist mit diesem Rezept ganz einfach. Es gibt sogar Rezepte für einen Amarettini-Kuchen.**

## Zutaten

- 250 g Marzipan-Rohmasse
- 270 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g gemahlene Mandeln
- abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
- 3 Eiweiß
- etwas Mehl
- 3 EL Hagelzucker

## Zubereitung

- Marzipan mit 225 g Zucker und Salz verkneten, jedoch nicht zu fest kneten, damit aus der Marzipanmasse kein Öl austritt. Mandeln, Zitronenschale und nacheinander den Eiweißschnee mit einem Kochlöffel untermischen. Sollte die Masse zu flüssig sein, noch etwas Mehl unterheben.
- Ein Blech mit Backpapier belegen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels oder mit einem Teelöffel, mit etwas Abstand zueinander, kleine Tupfen darauf setzen.
- Tupfen erst mit Hagelzucker, dann mit übrigem Zucker bestreuen. Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
- Backofen auf 150°C, Gas Stufe 1, vorheizen und die Amarettini im Ofen etwa 15 Minuten backen.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/amarettini/>