

## AMARETTINI REZEPT



JULIUS-BAUSER-STR. 12 | 72186 EMPFINGEN | 07485/ 1212

**ZUTATEN:** 250 G MANDELKERNE (OHNE HAUT, GEM.);  
200 G ZUCKER; 1/2 FL.BITTERMANDELAROMA; 4 EIWEISS

**ZUBEREITUNG:** DIE GEMAHLENE MANDELN MIT ETWA 3/4  
DER ZUCKERMENGE UND DEM BITTERMANDEL-AROMA  
MISCHEN.DAS EIWEISS STEIF SCHLAGEN, DABEI ZULETZT  
DEN RESTLICHEN ZUCKER LANGSAM EINRIESELN LASSEN.

ETWA 1/3 DES MANDEL-ZUCKER-GEMISCHES LOCKER  
UNTER DEN EISCHNEE HEBEN, DANN DAS ZWEITE DRITTEL,  
ANSCHLIESSEND DEN REST.

DIE MASSE IN EINEN SPRITZBEUTEL MIT GLATTER TÜLLE  
GEBEN. KNAPP WALNUSSGROSSE HÄUFCHEN AUF DAS  
BACKBLECH SPRITZEN.

IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 140° C (OBER-UNTER-  
HITZE) AUF DER 2. EINSCHUBELENE VON UNTEN 35-45  
MIN. HELLGELB BACKEN / (HEISSLUFT 130° C; 1,2 UND  
4. EINSCHUBELENE VON UNTEN IN 40-50 MIN.).

### UNSER TIPP

VERWENDEN SIE DIE ÜBRIGEN 4 EIGELB FÜR EINE CRÈME BRÛLÉE.  
DAS REZEPT DAZU FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE:  
[WWW.KUECHENMANUFAKTUR-BRENDLE.DE/REZEPTE](http://WWW.KUECHENMANUFAKTUR-BRENDLE.DE/REZEPTE)

KÜCHENMANUFAKTUR  
|| BRENDLE