

Dessert Panna Cotta / Pfirsich / Amarettini

Rezeptteil 3 von 4 Amarettini

40 Stück

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
160 g	gemahlene Mandeln
150 g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
15 ml	Amaretto
2	Eier

Vorbereitung

1. Den Backofen auf 175 Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eier vorsichtig trennen, wir benötigen das Eiweiß. Die Vanille-

Zubereitung

Das Eiweiß mit einem Handrührer steif schlagen. Nach und nach den Zucker und Vanillezucker hinein rieseln lassen. Dabei auf kleinster Stufe rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Zum Schluss die gemahlene Mandeln und den Amaretto dazu geben. Die Masse sollte nicht auseinander laufen.

Die Masse in eine Spritztülle füllen und etwa 2 cm große Tupfer auf ein Backblech mit Backpapier geben.

Im Backofen ca. 15 min goldbraun backen.