Amarettini

Zutaten für ca. 25 - 30 Stück

	Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
200 g Mandeln	fein mahlen und mit
50 g Zucker	und
1 Pck. Vanillezucker	gut mischen.
2 Eiweiß	mit
1 Prise Salz	steif schlagen. Nach und nach
50 g Zucker	einrieseln lassen, dabei weiter aufschlagen. Dann die Mandelmischung löffelweise unterziehen und
4 EL Amaretto	einrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Mandelmasse in einen Spritzbeutel geben, haselnussgroße Teigklekse in etwa 2 cm Abstand auf das Backblech spritzen und im heißen Ofen 20 - 25 Minuten backen. Wer möchte kann die Amarettini anschließend mit etwas
Puderzucker	bestäuben.

Das passt dazu: Kaffee, Tee, Kakao