

# AMARETTINI

Kategorien: süß, vegetarisch, Weihnachten



*Ob zum Kaffee oder als Weihnachtsgebäck: Diese leichten kleinen Naschereien sind schnell gemacht und bestechen durch ihr Mandelaroma!*

*Achtung: Natürlich haben auch „gesunde“ Naschereien ihre Kalorien, sie enthalten jedoch Zutaten, die deinen Körper nicht wesentlich belasten!*

## Zutaten: Was du für ca. 30 Stück brauchst

- ★ 1 Eiweiß
- ★ 150 g gemahlene Mandeln
- ★ 100 g Birkenzucker
- ★ 2-3 Spritzer Bittermandelaroma

## Zubereitung:

Gib alle Zutaten in eine große Schüssel und rühr sie mit dem Handrührgerät auf hoher Stufe zu einer geschmeidigen Masse, die du zuguterletzt noch mit der Hand kurz durchknetest und zu einer Teigkugel formst. (Richtig: Du musst das Eiweiß NICHT vorher steifschlagen.)

Gib den Teig für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank und heize in der Zeit den Backofen auf 170 °C vor.

Forme nun aus der Masse kleine Kugeln. Wenn du magst, kannst du sie noch in Xylit-Puderzucker wälzen; mir schmecken sie auch einfach so.

Nun schieb deine Amarettini für ca. 10-12 Minuten in den Ofen.

## FERTIG! GUTEN APPETIT!

*Du willst mehr? Dann komm in meine Facebookgruppe – dort tauscht unsere tolle Community sich aus über Rezepte & hilfreiche Tipps:  
ERFOLG DURCH ERNÄHRUNG | WOHLFÜHLEN MIT MAßGESCHNEIDERTER ERNÄHRUNG*