



## Amarettini

Ergibt: ca. 50 Stück

### Zutaten:

1 Eiweiß

1 Prise Salz

½ Fläschen Bittermandelaroma

40 g Erythrit-Puderzucker

100 g gemahlene Mandeln

### Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 150° Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das Salz einrieseln lassen. Puderzucker und Mandelaroma nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Mandeln vorsichtig unterheben.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen und Amarettini als gut 1 cm große Tupfen auf das Backblech spritzen, alternativ mit zwei Espresso-Löffelchen auf das Blech geben.
4. Nun ca. 20 – 25 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

**Tipp:** In einer gut verschlossenen Dose oder einem ebenso verschlossenen Glas lassen sich die Amarettini mindestens zwei Wochen aufbewahren – wenn sie so lange leben. :-)

