

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Amaretti

Zutaten

200 g
Mandeln, gerieben
3–5 EL
Birnel
1 Prise
Salz
1 EL
Weinsteinpulver
100 g
Kichererbsenwasser (von 230-g-Dose/Glas)
4
Tropfen Bittermandelessenz
2 EL
Mandelsplitter für die Dekoration
Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Ofen auf 160° C vorheizen und das Gitter in die Mitte schieben. Die Mandeln mit Birnel, Salz und Weinsteinpulver in einer Schüssel gut untereinermischen. Mit dem Handmixer das Kichererbsenwasser schaumig schlagen, bis es etwas dickflüssig wird. Die Bittermandelessenz dazugeben und die Mandelmasse vorsichtig unterziehen. Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen und auf das mit Backpapier vorbereitete Backblech legen. Die Amaretti während 20 Minuten backen, dabei während der letzten 5 Minuten die Ofentüre einen Spalt öffnen. Anschliessend herausnehmen und abkühlen lassen. Mit den Mandelsplittern dekorieren. Wer möchte, kann diese vorher in der Bratpfanne leicht anrösten. Tipp: Amaretti in einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren. Nach Belieben einen Apfelschnitz dazulegen, damit die Amaretti schön weich bleiben. Alternativ passt auch ein Orangenschnitz, der den Guetzli zusätzlich einen Hauch Orangenaroma verleiht.

Rezeptgruppe: Dessert,Kekse.

Dieses Rezept von [Körnlpicker](#) [3] wurde eingetragen von: Swissveg / 2017-12-29 08:56:26

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2379

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2379

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://koernlipicker.ch/>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>