

Amarettis

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Makronenmasse:

4 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
350 g fein gemahlene Mandeln
300 g Zucker

Schokocreme:

200 g erweichte Vollmilchschokolade
150 g weiche Butter
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
75 g gesiebter Staubzucker

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Makronenmasse:

Für die Masse Eiklar mit Salz und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Mandeln und Zucker einrühren.

Von der Masse mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei Zimmertemperatur 4 - 5 Std. trocknen lassen.

2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Schokocreme:

Für die Creme Schokolade, Butter, Aroma und Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen.

4 Die erkalteten Kekse mit zusammensetzen und leicht mit Staubzucker bestreuen.