

## Amaretti

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen

Makronen

Mandeln

Ital.

125 g Mandeln

10 g Aprikosenkerne, geschälte

125 g Puderzucker

3 Eiweiß

1 Reismehl, KL oder Maismehl

\* QUELLE

- Piepenstock; Italienische

- Küche;1969 Heft/Seite/Jahr

- 153

Weitere Titel: Makrönchen

Gesiebten Puderzucker mit Reismehl, geriebenen Mandeln und Aprikosenkernen gemischt, löffelweise unter steifgeschlagenes Eiweiß gezogen, mit Teelöffel kleine Makronen geformt, auf bemehltem Backblech (oder Papier) bei 160 Grad 15-20 Minuten gebacken.

(in großen Mengen giftig! Blausäure.)

EiweissFett 29

Kohlenhydrate 25