

Amaretti-Cookies

60-70
Stück



- 2 Eiweiße
 - 180 g feiner Zucker
 - 2 EL Vanillezucker
 - 1 - 2 EL Amaretto
 - 1 Prise Salz
 - 250 g gemahlene ungeschälte Mandeln
- feiner Zucker und Puderzucker zum Wälzen



↪ 50g Weideglück Landjoghurt mild 3,5%

Zubereitung

Die Eiweiße mit **Weideglück Landjoghurt mild 3,5%, Zucker, Vanillezucker, Salz** und **Amaretto** mit einem Schneebesen gut verrühren. Nach und nach die **gemahlenden Mandeln** einrühren. Die Masse zugedeckt mindestens **1 Stunde** kühl stellen. Die Masse sollte jetzt stichfest sein, bei Bedarf noch etwas gemahlene Mandeln unterrühren.

Den Backofen auf **160°C Ober- und Unterhitze** vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen.



Zubereitungszeit 20 min
Backen ca. 12 min
Kühlzeit ca. 1 h
Schwierigkeitsgrad

Jeweils **1 gehäufte TL Masse** abstechen, zu Kugeln rollen und erst in **feinem Zucker**, dann in **Puderzucker** wälzen. Die Kugeln mit ausreichend Abstand auf die vorbereiteten Bleche setzen. Die Amaretti-Cookies im Ofen nacheinander nach Sicht **je 12 - 15 Minuten** backen. Herausnehmen (die fertigen Cookies sollten auf Druck noch leicht nachgeben) und auf den Kuchengittern auskühlen lassen.

Ideal zum Kaffee oder Tee!