

Himbeer-Amarettini (glutenfrei)

Zutaten für die Himbeer-Amarettini:

- 3 Eiweiß (Größe M)
- 300 g gemahlene Mandeln (mit Haut)
- 300 g Zucker
- 1 EL flüssiger Honig
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- Ca. 100 g Puderzucker

Für die Füllung:

- Himbeerkonfitüre

Anleitung:

1. Das Eiweiß, die Mandeln, den Zucker, Honig und das Bittermandelaroma mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder des Rührgeräts verkneten.
2. Danach zugedeckt für ca. 30 Minuten kaltstellen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Aus dem Teig ca. 50 Kugeln formen und diese in Puderzucker wälzen.
5. Halte genug Abstand auf den Backblechen, da die Plätzchen etwas auseinandergehen werden.
6. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze bzw. 150° C Umluft vorheizen.
7. Schnapp dir einen Holzkochlöffelstiel und drücken nun kleine Mulden in die Amarettini-Kugeln.
8. Die Konfitüre oder Marmelade glattrühren, in einen Spritzbeutel mit ausreichend großer Tülle füllen (falls du keinen hast, kannst du das auch mit einem Gefrierbeutel machen, bei dem du eine Ecke abschneidest) und die Himbeer-Marmelade in die Teigmulden spritzen.
9. Jetzt im Ofen für ca. 15 Minuten backen.
10. Abkühlen lassen und genießen.
11. Du kannst sie gut in einer Blechdose an einem kühlen Ort aufbewahren.
12. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*