# Amaretti




**Zutaten für ca. 60 Stück:**
250 g geschälte, gemahlene Mandeln
3 Eiweiß
1 Prise Salz
125 g Zucker
6 Tropfen Bittermandel-Backaroma
1 Esslöffel Amaretto
5 Tropfen Zitronen-Backaroma

**Zubereitung:**
Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker zugeben und weiterrühren bis die
Masse fest und cremig ist. Mandeln, Bittermandel-Backaroma, Amaretto und Zitronen-Backaroma
vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Spritzbeutel (ohne Tülle) etwa 2-3 cm große
Häufchen auf das Blech spritzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 20-25 Minuten backen.
Die Makronen sollten innen noch leicht feucht sein.