



Amarettos (Sardische Mandelplätzchen)

Vermutlich haben Sie schon von *Amaretti* gehört oder sie gegessen, aber die sardische Version ist anders. Sie sind außen zwar auch knusprig, innen aber wunderbar weich. Sie werden nur mit einer Handvoll einfacher Zutaten zubereitet – Mandeln, Zucker, Zitronenschale und Eiweiß –, sind einfach zu backen und sehen nicht nur wunderbar aus, sondern sind auch glutenfrei. Traditionell wurden sie zu Fest- und Feiertagen wie Weihnachten oder Hochzeiten gebacken und zu Espresso oder einem *ammazzacafé* (ein kleines Glas Schnaps, Likör oder Bitter) gereicht. Ob Sie sie nun mit einer ganzen Mandel oder einer kandierten Kirsche dekorieren, sie steuern jedem Fest einen Hauch sardische Süße bei. Schon alleine der Duft nach gerösteten Mandeln und Zitrus ist Grund genug, sie zu backen. Aber da sie wunderhübsch aussehen und sich lange halten, sind sie zudem ein perfektes Geschenk!

Ergibt 8 – 10 Amarettos

200 g gemahlene Mandeln
200 g feinsten Zucker
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
2 Eiweiß (Eier Größe M)
4 EL Tafelzucker
10 ganze Mandeln mit Haut

ZUBEREITUNG

Gemahlene Mandeln, feinsten Zucker und Zitronenschale in einer großen Schüssel gründlich vermengen. Die Eiweiße hinzugeben und mit einem Teigschaber alles zu einem steifen Teig vermengen. Den Tafelzucker in eine Schüssel geben.

Den Teig zu 8–10 gleich großen Kugeln formen. Er wird etwas klebrig sein, sollte aber seine Form halten. Ist er zu locker, einen zusätzlichen Esslöffel gemahlene Mandeln einarbeiten. Die Teigkugeln in die Schüssel mit dem Tafelzucker geben und darin wälzen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In die Mitte jeder Kugel eine ganze Mandel drücken. Locker mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Dann die *Amarettos* im Ofen 20 Minuten backen, bis sie golden sind und an einigen Stellen leicht aufplatzen. Nach der Hälfte der Backzeit das Backblech rotieren, damit sie gleichmäßig backen. Aus dem Ofen holen und vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.

Die *Amarettos* halten sich in einem luftdichten Behälter bei Zimmertemperatur mehrere Wochen.

TIPP

Sie können die *Amarettos* auch mit einer kandierten Kirsche statt der Mandel dekorieren. Halbieren Sie die Kirschen und drücken Sie sie mit der runden Seite nach oben in den Teig.