

# Zitronen-Amaretti

Knetteig ohne Mehl mit gemahlene Mandeln und Zitronennote

etwa 40 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Knetteig:

200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
40 g Zucker  
40 g Puderzucker  
1 Pr. Salz  
40 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)  
3 TL Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt in Öl

## Zum Wälzen:

etwa 40 g Puderzucker

### 1 Knetteig:

Mandeln in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen.

### 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 3 Den Teig vierteln und jedes Viertel auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Jede Rolle in 10 gleich große Stücke schneiden. Kugeln formen und in Puderzucker wälzen, so dass sie dick bestäubt sind. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Amaretti mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

