

Das Gute-Laune-Rezept für graue, feuchte Tage!

Amaretti al cioccolato Mandelmakronen mit Schokolade

Für 30–35 Stück

2 Eier

140 g vanillierter Zucker

1 Vanillestängel, das Mark Zusammen schaumig rühren, bis die Masse hell ist.

150 g dunkle Schokolade Im Wasserbad schmelzen und dann in die obige Masse einrühren,
1 EL Kirsch dazugeben.

300 g gemahlene Mandeln

3 EL Mehl

2 EL Maisstärke

1 TL Backpulver Alles mischen, zur Masse geben und zu einem Teig rühren.
Zugedeckt eine Stunde kühl stellen.

Aus dem Teig Kugeln von 3–3,5 cm Durchmesser formen.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen und 4–6 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.

Backofen auf 220–230 Grad vorheizen In der oberen Hälfte des vorgeheizten Ofens 5–6 Minuten backen, bis die Oberfläche aufbricht. Herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Variante: Geschälte Mandeln und weiße Schokolade verwenden und etwas geriebene Orangenschale zugeben. Den Kirsch mit Cointreau ersetzen. Evtl. einen Tropfen Bittermandelaroma zugeben.



VERONICAS TIPP

Eigener Vanillezucker schmeckt anders und besser als der gekaufte!
Füllen Sie Zucker in ein Marmeladenglas, schneiden Sie die vorher ausgekratzte Vanilleschote in Stücke, stecken Sie diese in den Zucker und verschliessen Sie das Glas. Die nächsten, gebrauchten Vanillestängel geben Sie ebenfalls dazu. Fertig!