

## **Amarettini**

- 1 Eiweiß (Größe M)
- 100 g Erythrit
- Mark von einer halben Vanilleschote oder 5 Tropfen Vanille Aroma
- 5 Tropfen Bittermandel Aroma
- 100 g gemahlene Mandeln

Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 150°C

Heißluft: etwa 130°C

Eiweißmasse:

Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker, Vanille und Bittermandel nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Mandeln vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen und Amarettini als gut 1 cm große Tupfen auf das Backblech spritzen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.