

Dessert

Amaretto-Herzen

Für 12 Stück:

100 g Marzipanrohmasse
50 g gemahlene Mandeln
125 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Puderzucker
65 g Margarine oder Butter
1 EL Amaretto
1 Eigelb
1 Tropfen Bittermandelöl
Mehl für die
Arbeitsfläche

Elektrobackofen auf 200 Grad vorheizen.
Mandeln, Mehl, Salz, Puderzucker, Margarine
oder Butter und Amaretto in eine Schüssel
geben, Eigelb mit Mandelöl verrühren, zufügen
und alles zu einem glatten Teig verkneten, in
Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Den Teig portionsweise auf einer bemehlten
Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick
ausrollen. Plätzchen herzförmig ausstechen, auf
das Blech legen und im Backofen ca. 6 bis
8 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen:
200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad).

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 6 bis 8 Minuten

Pro Portion:

KJ/kcal: 125/30

EW: 0,5 g

F: 2 g

KH: 3 g

BE: 0,2

Tipp: Nach Wunsch können Sie die Herzen mit geschmolzener
weißer Schokolade verzieren.