

Orangen-Amaretti



Zutaten:

1 Eiweiss
1 Prise Salz
75 g Zucker
0.25 TL Bittermandelaroma (Dr. Oetker)
1 Orange, abgeriebene Schale und ½ EL Saft beiseite gestellt
100 g gemahlene Mandeln

100 g Philadelphia Joghurt
1 TL Puderzucker
Wenig Puderzucker

Zubereitung:

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Bittermandelaroma und die Hälfte der Orangenschale darunter rühren. Mandeln mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, mit einem Esslöffel ca. 24 Baumnussgrosse Häufchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Backern:

Ca. 12. Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Guetzli herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Philadelphia mit Puderzucker, dem beiseite gestellten Orangensaft und restlicher Orangenschale verrühren. Masse mit einem Teelöffel auf 12 Guetzliböden verteilen, restliche Guetzli darauflegen, mit Puderzucker bestäuben.