Amaretti mit Pinienkernen

… weich und knusprig

Zutaten:

30 g Pinienkerne
150 g gemahlene Mandeln
80 g Rohrzucker (Kokosblütenzucker, Rübenzucker …)
Abrieb einer Orangenschale oder
Orangenblütenwasser nach Belieben
2 Eiklar
2 TL Honig

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen

Pinienkerne, Mandeln und Zucker in einem Multizerkleinerer so lange häckseln, bis die Pinienkerne fein gemahlen sind und sich eine homogene Mischung ergeben hat.

Das Eiklar mit dem Honig steif schlagen.

Unter den Eischnee die Nussmischung geben, das Orangenblütenwasser oder den Abrieb der Orangenschale. Die Zutaten gut miteinander vermischen.

Nun werden kleine längliche Amaretti geformt. Achtung, die Masse klebt an den Händen. Zum besseren formen etwas gemahlene Mandeln in den Handflächen verteilen, dann klappt es.

Einfacher geht es mit zwei Löffeln und kleine runde Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen ;-)

Zum Schluss werden mittig Pinienkerne eingedrückt.

Die Amaretti im Ofen ca. 15 Minuten gebacken bis sie leicht gebräunt sind.
Gut abkühlen lassen und dann erst vom Blech nehmen.

Die Nussmasse ist bald vorbereitet und gebacken. Also ein schnelles feines Kaffee-Highlight.

Wer auf die schlanke Linie achtet und nicht gar zu viele davon isst, ist mit 7 g KH, 5 g Fett und 3 g Eiweiß noch im Rahmen ;-)