

Kokos Amarettini

Zutatenliste:

3	Eiweiß
150 g	Gemahlene Mandeln
150 g	Kokosflocken
250 g	Zucker
4 Tropfen	Backaroma Bittermandel
250 g	Puderzucker
150 g	Himbeermarmelade ohne Kerne



Zubereitung:

1. Eiweiß, Mandeln, Kokosflocken, Zucker und Backaroma zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Den Puderzucker in einen tiefen Teller sieben.
3. Aus dem Teil walnussgroße Kugeln formen, diese im Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In die Mitte jeder Kugel mit einem Kochlöffelstiel eine Mulde drücken.
4. Ca. 15 Minuten bei 170 Grad bzw. 150 Grad Heißluft backen.
5. Die Marmelade leicht erwärmen und die abgekühlten Plätzen damit füllen und fest werden lassen.