

Weihnachten

100 % Süss

50 % weniger Zucker

Jetzt ist es möglich mit

STEVIAIN

STEVIAIN[®]

aller Munde



REZEPTIDEE AMARETTI

Zutaten:

- 2 Eiweiss
- 30g STEVIAIN powder
- 100g Feinkristallzucker
- 200 g Mandeln fein gemahlen
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 8 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

Eiweiss mit Zucker, STEVIAIN powder, Vanillezucker und Salz schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Bittermandelöl und gemahlene Mandeln untermengen. Masse in einen Spritzsack mit runder Tülle füllen.

Kleine Spritzer auf ein vorbereitetes Backblech geben, mit Puderzucker bestreuen und ungefähr 5 Stunden antrocknen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr auf Sicht hellbraun backen. Nach dem Auskühlen gut verschlossen aufbewahren.

Backzeit und -temperatur:

ca. 10 bis 12 Minuten bei 165 bis 175 °C (vorgeheizt)



© by claresol[®]

Weitere kostenlose Rezepte finden Sie unter www.stevia-schweiz.ch

STEVIAIN sind Süßstoffe auf der Basis hochwertiger Steviolglykoside. Eine Produktlinie von claresol - Geschenke der Natur