



Amaretti mit Grappa-Füllung

Vor- und zubereiten: ca. **20 Min.**

Kühl stellen: ca. **30 Min.**

Stück (1/10): 191 kcal, F 13 g, Kh 16 g, E 3 g

Zutaten

für 4 Personen

50 g **Butter**, weich

30 g **Puderzucker**

1 EL **Grappa**

10 weiche **Amaretti** (ca. 200 g)

1 Beutel dunkle **Kuchenglasur** (ca. 120 g)

Zubereitung

1. Butter und Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. verrühren. Grappa darunterrühren. Masse mit einem Löffel auf der Unterseite der Amaretti verteilen, auf ein Gitter legen, ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Kuchenglasur schmelzen, in eine kleine Schüssel geben. Amaretti mit der Buttercreme-Seite in die Glasur tauchen, auf dem Gitter trocknen lassen.

Ergibt ca. 10 Stück

Tipp: Restliche Kuchenglasur gut verschlossen aufbewahren.
Haltbarkeit: ca. 1 Woche.

Variante: Statt Grappa Kirsch oder Orangensaft verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Amaretti ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren