REZEPT FÜR MANDELMAKRONEN

MANDELMAKRONEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 40 Stück | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 300 g blanchierte Mandeln
- 300 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL gemahlener Zimt
- Mark von 1 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 5 Eiweiß
- Fett und Mehl für die Bleche

4014

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Mandeln grob hacken und mit übrigen Zutaten in einer hitzefesten Schüssel mit einem Schneebesen leicht schaumig schlagen. Über ein heißes Wasserbad setzen und unter Rühren vorsichtig erwärmen, bis das Eiweiß zu binden beginnt.

2. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Masse unter ständigem Rühren wieder abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf gefettete, leicht mit Mehl bestäubte oder mit Backpapier belegte Bleche setzen. Blechweise im heißen Ofen ca. 10 Minuten hell und knusprig backen.

3. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp:

Die Makronen trocken, am besten in einer luftdicht schließenden Dose, lagern.