REZEPT FÜR ORANGENMAKRONEN

ORANGENMAKRONEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 40 Stück | 70 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g Haselnüsse
- 200 g SweetFamily Bio-Zucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 3 Eiweiß
- etwa 40 Oblaten (ca. 4-5 cm Durchmesser)

3544

ZUBEREITUNG

65	1	6	4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze (130 °C Umluft) vorheizen. 200 g Haselnüsse mahlen. Mit Bio-Zucker, Orangenschale und Eiweiß verkneten.

2. Oblaten mit etwas Abstand zueinander auf 2 Blechen verteilen. Makronenmasse mit 2 Teelöffeln darauf setzen. Mit übrigen Haselnüssen verzieren.

3. Makronen im heißen Ofen blechweise 25-30 Minuten hell backen. Auf Kuchengittern abkühlen lassen.

Tipp:

Bei Umluft können problemlos mehrere Bleche gleichzeitig gebacken werden.

Wer mag, kann auch andere Nusssorten oder Mandeln verwenden.