

Makronen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

4,0 Eiweiß
150 g Zucker
1,0 EL Vanillezucker
3,0 Bittermandelöl

Tropfen

150 g gemahlene Mandeln
50,0 g Mandelblättchen

(Angaben für 50 Stück)

Ausgesprochen dekorativ und lecker knusprig sind diese Mandelmakronen.

Zubereitung

Den Backofen auf 140°C (Umluft: 120°C/Gas: Stufe 1) vorheizen. Die Eiweiß steif schlagen. Den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, währenddessen weiter schlagen, dabei auch das Bittermandel-Aroma eintröpfeln. Anschließend beide Sorten Mandeln unterrühren.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schmale Streifen von 3 bis 4cm Länge geben. Die Makronen 30 bis 35 Minuten backen. Nach dem Abkühlen die Unterseite der Makronen mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen und trocknen lassen. Zum Abschluss die Oberseite mit Kuvertüre-Spritzern verzieren.

