

Aprikosen-Mandelmakronen

Für das Backblech:

Backpapier

Makronenmasse:

100 g getrocknete Aprikosen
4 Eiweiß (Größe M)
200 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
200 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen



1. Vorbereiten: Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 130°C

Heißluft: etwa 110°C

2. Makronenmasse: Aprikosen sehr fein würfeln. Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben, mit Vanillin-Zucker und Finesse nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Zuletzt Aprikosenwürfel mit gemahlenden Mandeln vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Teigportionen auf das Backblech setzen (Abb. 1) und backen.

Backzeit: etwa 35 Min.

Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäck vom Backpapier lösen und gut verschlossen in Dosen aufbewahren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 5 g, kJ: 194, kcal: 46

etwa 55 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Die Makronen dürfen nur leicht aufgehen und sich schwach gelblich verfärben.
- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Makronen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.



Abb. 1