

Mandelmakronen

Für das Backblech:
Backpapier

Makronenmasse:
2 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker , feinkörnig
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen
150 g Dr. Oetker Mandeln gehackt



etwa 35 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Besprenkeln Sie die Makronen mit geschmolzener Schokolade.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 130°C
Heißluft: etwa 110°C

2. Makronenmasse: Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Bittermandel-Aroma unterschlagen. Mandeln auf den Eischnee geben, vorsichtig unterheben (nicht rühren!). Von dem Teig mit 2 Teelöffeln **kleine** Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Makronen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die restliche Makronenmasse wie beschrieben verarbeiten.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 4 g, Kh: 4 g, kJ: 243, kcal: 58