


# Knusper-Makronen

Makronen mit Knusper Flakes zu Weihnachten.

etwa 70 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Zutaten:

100 g Dr. Oetker Vitalis  
Knuspermüsli Flakes + Mandeln  
2 Eiweiß (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Msp. gemahlener Anis  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen

## 1 Vorbereiten:

Knusper Flakes in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 120 °C**  
**Heißluft etwa 100 °C**

## 2 Zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Anis nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. 75 g der Knusper Flakes und Soßenpulver vorsichtig mit Hilfe eines Teigschabers unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln die Makronenmasse in kleinen Häufchen auf das Backblech geben. Die restlichen Knusper Flakes auf die Eiweißhäufchen streuen und backen.

**Backzeit: etwa 60 Min.**

Die Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Makronen auch auf Backblättern (Ø 50 mm) backen.

