


# Mandelmakronen

Das beste Rezept für lockere Mandelmakronen mit gemahlene & gehackte Mandeln zu Weihnachten.

etwa 35 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### 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 gemahlene  
Mandeln  
150 g Dr. Oetker gehackte  
Mandeln

Wie backe ich ganz einfach Mandelmakronen?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 130 °C**

**Heißluft etwa 110 °C**

## 2 Makronenmasse zubereiten:

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.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Makronen mit geschmolzener Schokolade besprenkeln.

