

Rezept

Holundermakronen

Ein Rezept von Holundermakronen, am 25.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	75 g Zucker
¼ TL Salz	1 Ei (Größe M)
100 g kalte Butter	3 Eiweiß
150 g Zucker	6 EL Holunderblütensirup
250 g gemahlene geschälte Mandeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Den Teig zwischen zwei Stück Frischhaltefolie messerrückendick ausrollen. Kreise von 5 cm Ø ausstechen und aufs Blech legen.
3. Die Eiweiße sehr steif schlagen. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Sirup unterschlagen. Vorsichtig die Mandeln unterziehen. Auf jeden Teigkreis 1 Klecks Makronenmasse geben. Im Backofen (Mitte) 25 Min. backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.