

Rezept

Cranberrymakronen

Ein Rezept von Cranberrymakronen, am 17.04.2024

Zutaten

150 g getrocknete Cranberrys (ersatzweise Aprikosen)	je 50 g gemahlene Mandeln und Haselnüsse
2 Eiweiß (M)	1 TL Vanillemark
100 g Puderzucker	1 Prise Salz
	30 Oblaten (50 mm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die Cranberrys fein hacken, mit Mandeln, Haselnüssen und Vanillemark vermischen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, nach und nach den Puderzucker dazugeben und alles zu einem dickschaumigen Baiser aufschlagen. Die Cranberrymischung unterheben.
2. Die Makronenmasse auf den Oblaten verteilen, Makronen aufs Blech setzen und im Ofen (Mitte) 15-17 Min. backen, bis sie außen knusprig sind und innen noch einen weichen, feuchten Kern haben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.