

## Rezept

# Einfacher Makronenkuchen

Ein Rezept von Einfacher Makronenkuchen, am 29.05.2023

## Zutaten

6 Eier (L)	300 g Butter
250 g + 2 EL Zucker	300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln	1 TL Zimtpulver
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für eine Kastenform von 30 cm Länge (15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen.

---

2. Butter und 250 g Zucker mit dem Handrührgerät dick-schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl und zwei Drittel des Eischnees unterheben. Den Teig in die Form füllen. Übrigen Eischnee mit Mandeln, 2 EL Zucker und Zimtpulver verrühren. Die Makronenmasse auf den Teig geben. Mit einer Gabel von oben nach unten spiralförmig mischen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 55 Min. backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.