

Rezept

Erdnussmakronen

Ein Rezept von Erdnussmakronen, am 25.04.2024

Zutaten

200 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne	2 Eiweiß (M)
110 g Rohrzucker oder Rohrohrzucker	1 TL Vanillezucker
40 g Mehl	ca. 45 geröstete, gesalzene Erdnusskerne zum Garnieren
Blitzhacker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 3 g F, 2 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Erdnüsse im Blitzhacker nicht zu fein mahlen.
2. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig anschlagen, dabei den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Ca. 5 Min. weiterschlagen, bis der Eischnee sehr cremig ist.
3. Die gemahlene Erdnüsse und das Mehl dazugeben und mit einem Teigspatel unterheben, bis ein zäher Teig entstanden ist. Nach und nach mit zwei Teelöffeln kleine Teigportionen abnehmen und in Häufchen mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche setzen. Je 1 Erdnuss auf jedes Teighäufchen setzen.
4. Die Erdnussmakronen im Ofen (Mitte) pro Blech 20-25 Min. backen. Herausnehmen und auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen.