

Rezept

Hagebuttenmakronen

Ein Rezept von Hagebuttenmakronen, am 18.04.2024

Zutaten

3 Eiweiße	1 TL Zitronensaft
150 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
3 EL Hagebuttenmark	275 g gemahlene Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. 2-3 EL Eischnee beiseite stellen. Hagebuttenmark unterrühren, die Mandeln locker unterheben.

2. Masse in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, Häufchen auf das Blech spritzen. Mit dem Kochlöffelstiel in jedes eine Vertiefung drücken, etwas Eischnee einfüllen. Blech 2 Std. kühlen.

3. Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.