

## Rezept

# Ingwer-Makronen

Ein Rezept von Ingwer-Makronen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>50</b> Backblatzen von 50 mm Ø	<b>2 EL</b> kandierter Ingwer (Feinkostladen)
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>3</b> Eiweiße
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 Becher</b> Puderzucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
<b>2 Becher</b> gemahlene Mandeln	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>1 EL</b> Schokoladenraspel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Das Backblech mit Oblaten auslegen. Den Ingwer fein hacken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und den Puderzucker zufügen. 1-2 TL Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, Ingwer, Mandeln, Speisestärke und Schokoladenraspel zufügen. Die Masse mit zwei Teelöffeln auf die Oblaten häufen und im Backofen (Mitte, Umluft 150°) 15-20 Min. backen.