

Rezept

Mandelmakronen

Ein Rezept von Mandelmakronen, am 19.04.2024

Zutaten

250 g gehäutete Mandeln (+ etwa 40 Stück für die Deko)	150 g ganz feiner Zucker
3 Eiweiß (M)	etwa 40 Oblaten (4 cm Ø)
15-20 Tropfen Bittermandelöl	1 Prise Salz
	Puderrucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln mit etwa der Hälfte des Zuckers in der Küchenmaschine oder mit dem Blitzhacker fein zerkleinern. Das Backblech mit Oblaten belegen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 140 Grad).
2. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes zu sehr steifem Schnee schlagen. Den übrigen Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen, dann die Mandeln und das Bittermandelöl mit dem Schneebesen unterheben.
3. Die Makronenmasse nach und nach mit Hilfe von zwei Teelöffeln auf die Oblaten häufen, als Deko jeweils 1 Mandel in die Mitte stecken. Die Makronen im Ofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann mit etwas Puderrucker bestäuben.