

## Rezept

# Marokkanische Mandelmakronen

Ein Rezept von Marokkanische Mandelmakronen, am 15.12.2025

## Zutaten

½ Vanilleschote	2 TL	abgeriebene Zitronenschale
<b>1 Msp.</b> Zimtpulver	<b>250 g</b>	gemahlene Mandeln
<b>1</b> Ei	<b>175 g</b>	Puderzucker
Backpapier für das Backblech		Puderzucker zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 30 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

## Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mit Zitronenschale, Zimtpulver und Mandeln mischen.
2. Ei mit 140 g Puderzucker schaumig rühren. Nach und nach die Mandelmischung unterheben. Die Mischung mit dem Holzlöffel bearbeiten, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig in Folie gewickelt 30 Min. ruhen lassen.
3. Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Ein Backbrett mit Puderzucker bestreuen. Aus dem Teig 30 Kugeln formen und auf das Backbrett setzen, etwas flach drücken, mit übrigem Puderzucker bestäuben. Die Kugeln auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Abkühlen lassen.