Rezept

Orangenmakronen

Ein Rezept von Orangenmakronen, am 25.05.2025

Zutaten

3	Eiweiße
1 EL	Orangensaft
	abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
50 g	gehackte Mandeln
1 TL	Zitronensaft
150 g	Zucker
30 g	gehacktes Orangeat
50 g	Schokoraspel
50	Backoblaten (5 cm Ø)

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Oblaten auf dem Backblech verteilen. Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen. Orangensaft dazugeben, Zucker einrieseln lassen. Weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Orangenschale, Orangeat, Schokoraspel und Mandeln locker unterheben.

2. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf die Oblaten setzen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.