

Mandelmakronen

5 Ei

(Gesamtkalorienwert: 2498, Kohlehydrate: 35 g = ca. 3 BE)

Zutaten:

60 g Butter,
100 g Fruchtzucker oder Sionon >zuckersüß<,
4 hartgekochte, kleingehackte Eier,
180 g geschälte, geriebene Mandeln.

Zum Bestreichen:
etwas Eiweiß.

Zum Verzieren:

20 g geschälte, halbierte Mandeln

Zubereitung:

Alle Zutaten auf einem Brett zu einem Teig verarbeiten, walnussgroße Kugeln formen, in der Mitte etwas eindrücken, mit Eiweiß bestreichen, Mit 1/2 Mandel verzieren und auf einem gefetteten Blech im vorgeheizten Rohr backen.

Backhitze: 180° C,
Backzeit: ca. 30 Minuten.

Aus dem Buch: Bäckereien und Süßspeisen für Diabetiker !