

# Mandelmakronen - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

## *MAKRONENMASSE*

---

2		Eiweiß
1	Prise	Salz
125	Gramm	Zucker
200	Gramm	Gem. Mandeln
4	Tropfen	Bittermandelöl

## *BISKUIT*

---

4		Eier
2		Eigelb
50	Gramm	Zucker
200	Gramm	Geriebene Marzipanrohmasse
1	Prise	Salz
		Zitronenaroma
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

### Anleitung:

Zubereitung für die Makronenmasse: Eiweiß mit Salz aufschlagen. Dabei den Zucker langsam zurieseln lassen. Mandeln und Aroma zurühren.

Für den Biskuit: Eier, Eigelb, Zucker und Marzipan schaumig aufschlagen. Aroma zugeben. Mehl/Backpulver zusieben und kurz untermischen. Den Biskuit in ein mit Papiermanschetten belegtes Muffeinblech füllen. Je 1 Tl von der Makronenmasse in die Mitte eines jeden Muffeins geben. Backtemperatur: 180C, Backzeit ca. 20 min je Blech. Ergibt je nach Größe der Muffeins ca. 24 St. Garnierungsvorschläge: Die ausgekühlten Muffeins können mit Puderzucker besiebt werden. oder: Die ausgekühlten Muffeins können mit zerlassener Schokolade besprenkelt werden. Schön schaut es aus, wenn dunkle und weiße Schokolade verwendet wird!