

Citrus - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eiweiß
150	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Orangensaft
150	Gramm	Mandel(n), geschält, gemahlen
50	Gramm	Zitronat, Orangeat oder Belegkirschen, oder Gemischt
1	Teel.	Zitronensaft
150	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Orangensaft
		Oblaten (ca. 6 cm Durchmesser)

Anleitung:

Das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Puderzucker nach und nach unterheben. Saft, Mandeln, Orangeat/Zitronat dazugeben und gründlich umrühren. Dann mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das mit Packpapier belegte Blech setzen. Bei 160°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

Zur Verzierung Puderzucker mit dem Saft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die abgekühlten Makronen damit verzieren. Die Makronen können auch auf Oblaten gebacken werden, dabei aber unbedingt Backpapier auf das Blech legen. Es kann passieren, dass die Makronen auseinander laufen).

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten