

Erdnuss - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Nüsse

Zutaten für: 30 Portionen

4	Stücke	Eiweiß
1	Prise	Backpulver
250	Gramm	Erdnüsse (gemahlen)
32	Stücke	Oblaten
	Etwas	Kuvertüre
32	Stücke	Erdnüsse (halb)
100	Gramm	Zucker

Anleitung:

1. Schritt Eiweiß zusammen mit Backpulver zu Schnee schlagen. Zucker und gemahlene Erdnüsse vorsichtig darunter heben. Die Oblaten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen. Die Masse auf den Oblaten verteilen. Die Makronen bei 150°C 20-25 Minuten backen.

2. Schritt Die Makronen nach dem Backen erkalten lassen.

3. Schritt Etwas Kuvertüre schmelzen, je einen Klecks davon auf die Makronen geben und eine halbe Erdnuss darauf setzen.

Quelle:

Erfasst *RK* 30.12.2020 von
Konrad Heizmann