Früchte - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Früchte, Makronen

Zutaten für: 48 Stück

3		Eiweiß
150	Gramm	Zucker
40	Gramm	Zitronat
40	Gramm	Orangeat
180	Gramm	Kokosflocken oder geschälte Feingemahlene Mandeln
	Etwas	Feingeriebene unbehandelte Zitronenschale
25	Gramm	Zitronat zum Garnieren

Anleitung:

Durch die Zugabe von Zitronat und Orangeat bekommen diese Makronen einen sehr feinen Geschmack. Das Eiweiß mit dem Elektroquirl zu sehr steifen Schnee schlagen. Die Hälfte des Zuckers zugeben und so lange schlagen, bis die Masse stark glänzt. Dann den restlichen Zucker, feingehacktes Zitronat und Orangeat, Kokosflocken oder Mandeln und Zitronenschale vorsichtig so unterheben, daß die Luft kaum herausgerührt wird. Mit einem Teelöffel Häufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Mit feinen Zitronatstreifchen dekorieren.

Bei 150 °C etwa 15 Minuten hell trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten