

Gewürz - Makronen 1

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eier davon nur das Eiweiss
150	Gramm	Puderzucker
75	Gramm	Gemahlene Mandeln
75	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1	Teel.	Zimtpulver gestrichen voll
1	Prise	Nelkenpulver
1	Prise	Pimentpulver
		Butter/Margarine zum Einfetten
100	Gramm	Dunkle Kuvertüre

Anleitung:

Die Eiweisse steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise zugeben, dabei ständig weiterschlagen. Mandeln, Haselnüsse sowie Gewürz mit einem Schneebesen vorsichtig aber gründlich unter die Masse ziehen. Den Backofen auf 150 oC (Gas: Stufe 1) vorheizen. Teig in einem Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen. Kleine Stangen von 5 bis 7 cm Länge (Durchmesser 1 bis 1,5 cm) auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

Im Ofen 18 - 20 Minuten backen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Makronenstangen mit einem Ende hineintauchen, auf einem Kuchengitter trocknen lassen.