

Ingwer - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eiweiß
200	Gramm	Feinkörnigen Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
2	Essl.	Orangensaft (frisch gepreßt)
1		Orange; die abgeriebene Schale
200	Gramm	Gehobelte Mandeln
50	Gramm	Semmelmehl
150-200	Gramm	Kandierten Ingwer, sehr kleingeschnitten

Anleitung:

Eiweiß, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel geben, diese ins Wasserbad setzen, mit dem Schneebesen oder Handrührgerät solange schlagen, bis eine steife Masse entstanden ist. Orangensaft und schale hinzufügen und weiterschlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Mandeln und Semmelmehl vorsichtig unter den Eischnee heben, dann den Ingwer behutsam einmischen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ergibt ca. 2 - 3 Bleche. Backzeit ca. 30 Minuten Temperatur 130 - 150°C