

Makronen - 3 Würzvarianten.

Kategorien: Plätzchen, Profi, Weihnachten

Zutaten für: 30-35 Portionen

1. VERSCHÄRFTER ADVENT

3		Eier (Eiweiß)
200	Gramm	Puderzucker
275	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
35		Ganze Haselnüsse
35	klein.	Oblaten Ø 50 mm (je nach Belieben)
		Zutaten für die Gewürzmischung:
1	Teel.	Ostmann Zimt, gemahlen
2	Teel.	Ostmann Koriander, gemahlen
1/2	Teel.	Ostmann Anis, gemahlen

2. BITTER-SWEET SYMPHONY

3		Eier (Eiweiß)
200	Gramm	Puderzucker
275	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
35		Ganze Haselnüsse
35	klein.	Oblaten Ø 50 mm (je nach Belieben)
		Zutaten für die Gewürzmischung:
1	Teel.	Ostmann Kurkuma, gemahlen
1	Teel.	Kardamom, in der Schale gemahlen
1		Ostmann Feine Vanille (das Mark davon)

3. WEIHNACHTSMARKT

3		Eier (Eiweiß)
200	Gramm	Puderzucker
275	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
35		Ganze Haselnüsse
35	klein.	Oblaten Ø 50 mm (je nach Belieben)
		Zutaten für die Gewürzmischung:
1	Teel.	Ostmann Zimt, gemahlen
2	Teel.	Ostmann Koriander, gemahlen
1/2	Teel.	Ostmann Anis, gemahlen

Anleitung:

1. Verschärfter Advent Mit dieser Variante bringst du Pfeffer in deine Weihnachtsbäckerei.

2. Bitter-Sweet Symphony Vanille, Kurkuma und Kardamom. Die perfekten Komponenten für eine geschmackliche Weihnachtssymphonie.

3. Weihnachtsmarkt Mit dieser aromatischen Würzvariante hast du deinen ganz persönlichen Weihnachtsmarkt direkt in der Küche.

renne das Eigelb und Eiweiß voneinander. Schlage dann das Eiweiß auf und lasse dabei den Puderzucker einrieseln. Suche dir jetzt eine Würzvariante aus, vermische die jeweiligen Gewürze mit den gemahlene Haselnüssen und vermische die Mischung unter die Eiweiß-Puderzucker-Masse. Die Nussmasse verteilst du jetzt mit zwei Löffeln oder einem Spritzbeutel auf den Oblaten. Drücke in die Mitte jeder Makrone eine Haselnuss und backe die Plätzchen 18-20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze.