

Italienische Schokoladenmakronen Brutti Ma Buoni

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

250	Gramm	Haselnusskerne
200	Gramm	Mandeln; gemahlen
200	Gramm	Mandeln; gehackt
500	Gramm	Puderzucker
2	Pack.	Vanillinzucker
6	Tropfen	Bittermandeloel; Tr.=Tropfen
1	Teel.	Zimt
1	Essl.	Orangenschale; duenn Abgeriebene
1	Teel.	Instantkaffee
50	Gramm	Kakaopulver
200	Gramm	Eiweiss; ca. 7 Eier Kl. 3
85		Backpladen; kleine runde

Anleitung:

Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-12 Minuten roesten. Die Nuesse in einem Sieb abkuehlen lassen. Die braunen Haeutchen Abreiben, die Nusskerne grob hacken. Gemahlene und gehackte Mandeln, Puderzucker, Vanillinzucker, Bittermandeloel, Zimt Orangenschalen, Instantkaffee, Kakaopulver Und Eiweiss in einen Schneekessel geben und mit einem Holzloeffel Gut durchruehren. Im Wasserbad bei mittlerer Temperatur unter Staendigem Ruehren 8-10 Minuten erwaermen. Den Schneekessel aus Dem Wasserbad nehmen, die Masse mit dem Holzloeffel so lange Ruehren, bis sie erkaltet ist. Nuesse unterruehren. Die Backpladen auf 2 Backbleche verteilen. Jeweils 1 gehaeuftes Tl. der Masse auf eine Oplade geben (man muss mit dem Daumen ein Bischen nachhelfen). Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann