

Makronen - Schnitten

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 60 Stück

4		Eiweiß
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mandelblättchen
		Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
5		Oblaten, 12 x 20 cm
250	Gramm	Kuvertüre

Anleitung:

Das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel halbfest schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Es soll ein dickflüssiger Eischnee sein, unter den die Mandeln und die abgeriebene Zitronenschale gerührt werden. Die Masse in einen entsprechend großen topf umfüllen. Auf dem Herd unter ständigem Rühren (sehr wichtig, weil die Masse schnell anhängt) erhitzen, bis sie merklich an Bindung zunimmt und sich heiß anfühlt. Sofort auf die 5 Oblaten verteilen und mit einem nassen Messer glatt verstreichen. Die Oblaten zuerst einmal längs teilen (das Messer ebenfalls vorher in Wasser tauchen) und diese Streifen dann in je 6 Stücke schneiden.

Auf das Backblech legen und bei 160°C etwa 18-20 Minuten hell backen. Abkühlen lassen.

Die Makronen schnitten zur Hälfte in die erhitzte Kuvertüre tauchen. Die Unterseite am Schüsselrand gut abstreifen und die Schnitten auf Pergamentpapier legen.

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Backzeit: 18-20 Minuten