

Mandelmakroenchen

Zutaten für: 90 Portionen

500	Gramm	Ungeschaelte Mandeln
375	Gramm	Feiner Zucker
5		Eiweiss
90		Runde Oblaten von 4 cm Durchmesser

Anleitung:

Die Mandeln in eine Schuessel geben, mit kochend heissem Wasser uebergiessen und 3 min. darin ziehen lassen. Die Mandeln Dann in ein Sieb schuetten, mit kaltem Wasser abbrausen und Die nun lockere braune Haut von den Mandeln streifen. Die Mandeln zum Trocknen auf ein ausgebreitetes Kuechentuch Legen. Die Mandeln durch eine Mandelmuehle drehen oder im Mixer Mahlen. Die gemahlenen Mandeln in einer Schuessel mit dem Zucker mischen. Die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee mit einem Ruehrloeffel unter die Mandelmasse heben. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Die Backoblaten auf dem Backblech verteilen. Von der Makronenmasse mit einem nassen Teelloeffel kleine Haeufchen abstechen und auf die Oblaten Setzen. Die Makroenchen im vorgeheizten Backofen auf der Mittleren Schiene in 25 - 30 min. mehr trocknen als backen, sie Sollen hellbraun sein. Die Makroenchen vom Blech heben, auf Einem Kuchengitter abkuehlen lassen und die Oblaten abziehen Oder die Raender so weit abbrechen, dass man sie nicht Mehr sieht.

Vorbereitungszeit: ca. 1 Stunde Pro Plaetzchen ca. 220 kJ/50 kcal 1 Gramm Eiweiss, 3 g Fett, 6 g Kohlenhydrate Quelle: unbekannt

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann