

Mandelmakronen mit Zwieback

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mandeln
250	Gramm	Zucker
3		Zwieback (gemahlen)
3		Eiweiß

Anleitung:

1. Schritt Alle Zutaten gut vermischen - Gehackte Mandeln, Zucker, gemahlene Zwieback und Eiweiß. Eiweiß bitte nicht schlagen.
2. Schritt Backblech mit Backpapier belegen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen Teig auf das Backblech geben.
3. Schritt Backofen vorheizen 175 Grad. Dann das Blech auf mittlere Schiene schieben und 13 Minuten goldgelb backen.
4. Schritt Ein Küchentuch nass machen und gut auswringen und auf die Arbeitsfläche legen. Die gebackenen Makronen mit dem Backpapier auf das Handtuch legen. 5 Minuten einwirken lassen, dann mit der Kuchenschaufel vorsichtig vom Backpapier lösen und auf ein Küchengitter legen. Ich verwahre die Makronen in Tiefkühlbeuteln im Tiefkühlschrank auf und hole sie 10 Minuten vor dem Verzehr heraus. So bleiben sie wie frisch gebacken und trocknen nicht aus.