

Kokos-; Mandel-; oder Nussmakronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 4 Portionen Sponsor

3		Eiweiss
150	Gramm	Feiner Zucker
2	Tropfen	Bittermandel-Aroma
150	Gramm	Kokosraspel oder Mandeln, gerieben oder
150	Gramm	Nusskerne, gerieben:
150	Gramm	Messerspitze: 1

Anleitung:

Eiweiss sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Kokosraspel oder Mandeln oder Nüsse und Gewürze vorsichtig unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175GradC / 25 bis 30 Minuten.