

Makronen - Traum - Prof.

Kategorien: Plätzchen, Makronen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

3		Ei(er), das Eiweiß davon
150	Gramm	Zucker, fein
1	Teel.	Vanillezucker
150	Gramm	Mandeln, gemahlen
1/2	Teel.	Anis, gemahlen
1/2	Teel.	Zimt, gemahlen
30	Gramm	Mandeln, gehackt
100	Gramm	Kuvertüre

Anleitung:

Eiweiße sehr steif schlagen, Zucker und Fuchs Vanillezucker einrieseln lassen und so lange weiter rühren, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat. Gemahlene Mandeln und Fuchs Gewürze vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Makronen-Masse darauf setzen. Mit gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 125 Grad ca. 50 Minuten backen. Makronen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit aufgelöster Kuvertüre dekorativ verzieren. Nach Wunsch mit Zimt bestäuben.

Backzeit: ca. 50 Minuten Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten