

Zimt - Makronen

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Portionen

4		Eiweiß
1		Zitrone(n), den Saft
200	Gramm	Honig
150	Gramm	Kokosraspel
100	Gramm	Grieß, (Weizengrieß)
30	Gramm	Zitronat, (fein gehackt)
30	Gramm	Orangeat, (fein gehackt)
1	Teel.	Gehäuft Zimt
30		Oblaten, Ø 4 cm
100	Gramm	Kuchenglasur

Anleitung:

Eiweiß mit etwas Zitronensaft steif schlagen. Honig langsam zugießen. Restlicher Zitronensaft zugeben. Die trockenen Zutaten gut mischen und vorsichtig unter das Eiweiß heben. Mit Spritzsack oder Löffel auf die Oblaten spritzen. Bei 170° C etwa 15 Min backen. Nach Auskühlen mit Kuchenglasur überziehen. Die Früchte lassen sich in der Mulinette mit etwas Grieß oder Kokosflocken (vom Rezept) sehr gut klein hacken.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe