



★ Mandelmakronen

Zutaten:

250-300g gemahlene Mandeln
50g Mandeln
3 Eiweiß
250g Zucker
(etwas Vanille)

Backzeit: etwa 8 Minuten



Zubereitung:

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, mit dem Zucker noch kurze Zeit weiterschlagen, dann mit den Mandeln und nach Belieben mit etwas Vanille vermischen.

Sollen die Makronen beim Backen aufreißen, möglichst groben Zucker verwenden.

Mit zwei Teelöffeln kleine Bällchen formen, in jedes Bällchen eine Mandel in die Mitte reindrücken, auf einem gut gefetteten Blech bei mittlerer Hitze backen.

