

MANDELMAKRONEN / MANDELBUSSERL – GELINGSICHER



Mandelmakronen sind das perfekte Gebäck zu Weihnachten und eine tolle Resteverwertung für übrig gebliebenes Eiweiß. Der Teig besteht aus nur wenigen Grundzutaten und ist in unter 5 Minuten angerührt. Auch eine längere Kühlzeit des Teiges fällt weg, denn die Masse kann direkt mit einem Eisportionierer auf Oblaten verteilt und gebacken werden. Luftdicht verpackt halten sich die Makronen über mehrere Wochen frisch. Auf meinem Blog oder in meiner App findest du auch weitere Makronen Rezepte mit z.B. Mohn, Haselnüssen oder Kokos.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
18 Minuten



Temperatur + Heizart
150 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 80

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 150°C Heißluft vor.

TEIG

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Gib langsam den Zucker hinzu und schlage die Masse für weitere 6-8 Minuten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Rühre das Bittermandelaroma und die gemahlenen Mandeln kurz ein. Setze jeweils mit Hilfe des kleinen Eisportionierers eine Teigportion auf eine Oblate und lege sie auf ein mit Backfolie belegtes Blech. Stecke nun jeweils eine Mandel in die Makronen hinein und backe sie anschließend im vorgeheizten Ofen für 15-18 Minuten. Sie sollten noch schön hell bleiben. Lasse sie vollständig abkühlen und lagere sie luftdicht in einer Keksdose, so halten sie sich mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- ☐ **3** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **4** Tropfen Bittermandelaroma
- ☐ **200 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **80** Oblaten (40 mm)
- ☐ **80** Mandeln (blanchiert)