



Backen ist aus Teig geformte Liebe

Makronen

Makronen sind wirklich sehr schnell und einfach zuzubereiten. Leider sind sie aber auch immer ruck zuck aufgeessen, meistens schon direkt vom Backblech, wenn ich nicht aufpasse. Sie schmecken köstlich im „Gammeldags Æblekage“, sind aber auch perfekt als kleine Nascherei zu einer Tasse Kaffee oder Tee.

Rezept Makronen

(ca. 30 Stück)

Teig:

100 gr. Mandelmehl

120 gr. Puderzucker

1 Eiweiß

Zubereitung:

1. Mandelmehl und Puderzucker in einer Küchenmaschine pürieren bis beides die gleiche Konsistenz hat.
Dann das Eiweiß hinzugeben und so lange verrühren bis eine einheitliche Masse entsteht. Alternativ kann auch alles mit einem Handrührgerät verrührt werden. Die Makronen werden dann nur nicht so fein in der Konsistenz.
2. Den Teig in eine Spritztüle umfüllen. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech, ca. in der Größe eines 1 € Stücks, 30 Makronen aufspritzen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Heißluft ca. 20-25 min. backen.
4. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Guten Appetit und lasst es Euch schmecken.