

Makronen Rezept

Zutaten:

4 Eiweiß

50 g Puderzucker

300 g geriebene Mandeln

Abrieb von einer unbehandelten Zitrone und Orange

75 g Orangeat

1 Prise Salz

1 TL Zimt

1 Msp. Kardamon gemahlen

1 Msp. Nelken gemahlen

Oblaten

Zubereitung:

Das Eiweiß zusammen mit der Prise Salz sehr steif schlagen, den Puderzucker zum Schluss einrieseln lassen und dabei weiter schlagen.

Das Zitronat ganz fein hacken und zusammen mit den anderen Zutaten vorsichtig unter die Masse heben. Die Oblaten auf ein Backblech (mit Backpapier) verteilen. Mit Hilfe von zwei kleinen Teelöffeln Teig abstecken und auf die Oblaten setzen. Das Gebäck könnt ihr nun bei 160 Grad gute 30 min backen lassen