

Makronen

Ein ideales Grundrezept für Mandel-, Walnuss-, Haselnuss- und Kokosmakronen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, nussfrei siehe Tipp



Für etwa 60 Stück

4 Eiweiß

1 TL Zitronensaft

250g Puderzucker

250g gemahlene Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse oder Kokosflocken

Etwa 60 glutenfreie Backplatten mit 50mm Durchmesser

1. Zwei Backbleche mit Oblaten auslegen.
2. Mit dem Handrührgerät das Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Puderzucker dabei einrieseln lassen und zu einer sehr steifen, glänzenden Masse schlagen. Die gemahlene Mandeln, Nüsse oder Kokosflocken vorsichtig unterheben.
3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Werden Mandel-, Walnuss- oder Haselnussmakronen hergestellt, so kann die Masse auch in einen Spritzbeutel mit Lochtülle gefüllt und dann die Masse auf die Oblaten gespritzt werden.
4. Die Bleche nacheinander abbacken. Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und in eine Keksdose geben.

Nussfrei – Tipp: Für Nussallergiker eignen sich feine Erdmandelflocken für Makronen! Diese sind in Geschmack und Konsistenz Haselnüssen ähnlich.

