

Macaroons

Englische Makronen werden auf Oblaten gebacken.

Zu den sehr haltbaren Gebäcken gehören diese Makronen. Der Hauptbestandteil ist Zucker, Eiklar, verschieden Nüsse oder auch andere ölhaltige Samen. Die Zutaten können von Rezept zu Rezept variieren. Hier haben wir ein klassisches Macaroons-Rezept aus Frankreich.

Zutaten

- 2 Eiweiß
- ¼ TL Weinstein-Backpulver
- 100 g Zucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 250 g Kokosflocken
- kleine runde Oblaten

Zubereitung

- Den Backofen auf 170°C vorheizen.
- Die Eiweiß mit einer Prise Salz schlagen, bis sie anfangen steif zu werden. Dann das Weinstein-Backpulver zugeben. Weiter schlagen und dabei langsam den Zucker hinein rieseln lassen. So lange schlagen, bis die Eiweiß gut steif sind. Mandeln, Vanille und Kokosflocken unterheben.
- Oblaten auf ein gefettetes Backblech setzen. Den Teig mit Hilfe zweier Teelöffel oder mit einer Spritztüte auf die Oblaten geben und im Ofen 20 Minuten backen.
- Die Macaroons aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/macaroons/>