

Mandel- makronen



ZUTATEN:

200 g gemahlene Mandeln
160 g Zucker
2 Eiweiß
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze Zimt

Für die Dekoration:
30 ganze Mandeln

ZUBEREITUNG:

1. Die beiden Eiweiße zusammen mit Salz steif schlagen und dabei Zimt und Zucker löffelweise zugeben.
2. Danach die gemahlene Mandeln mit einem Silikonlöffel behutsam unterheben.
3. Im Anschluss mit feuchten Händen 30 kleine Kugeln aus der Teigmasse formen.
4. Die Teigkugeln auf ein Blech mit Backpapier geben und mittig mit je einer Mandel versehen (die Nüsse gut andrücken).
5. Anschließend das Blech für 1–2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorwärmen und das Blech mit den Plätzchen für 15–20 Minuten backen.
7. Zum Schluss für einige Minuten außerhalb des Ofens auf dem Blech herunterkühlen und danach auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.