



Makrönli



Rezept für 8

Zutaten

3 Eiweiss

150 g Zucker

250 g Mandeln, geschält,
gemahlen

Etwas flüssige Schokolade
zur Dekoration oder Nüsse

Zubereitung

Das Eiweiss in einer Schüssel sehr steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Den restlichen Zucker mit dem Gummischaber sorgfältig untermelieren. Die Mandeln beifügen und mischen. Mit einem Spritzsack und einer Lochtülle U-Formen auf die mit Backpapier belegten Edelstahlbleche spritzen. Ca. 1 bis 2 Stunden trocknen lassen. Das Gerät vorheizen, Heissluft 230 °C. Die Edelstahlbleche die Auflagen 1 und 4 schieben und mit Heissluft 230 °C während 5 bis 7 Minuten backen. Aus dem Garraum nehmen und auskühlen lassen. Mit flüssiger Schokolade die Makrönli mit Streifen garnieren.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen – Auflagen 1 + 4

5 bis 7 Minuten | Heissluft 230 °C