

# Makronen



## Zutaten

- 1 Eiweiß
- 60 g Puderzucker  
oder Zucker
- 60 g gemahlene  
Mandeln oder  
Nüsse oder  
Kokosflocken
- 1 EL Zitronensaft

## Zubereitung

Eiweiß steifschlagen, Puderzucker oder feinkörniger Zucker zugeben danach tropfenweise Zitronensaft zufügen solange weiterschlagen, bis die Masse glänzend ist und Spitzen bildet.

Mandeln, Nüsse oder Kokosflocken unter die schnittfeste Schaummasse ziehen. Ist die Masse zu weich, kann man etwas Paniermehl zufügen.

Mit kleinen Löffeln auf's vorbereitete Backblech oder auf Oblaten setzen.

Bei niederen Temperaturen backen. Der innere Kern muss feucht bleiben.

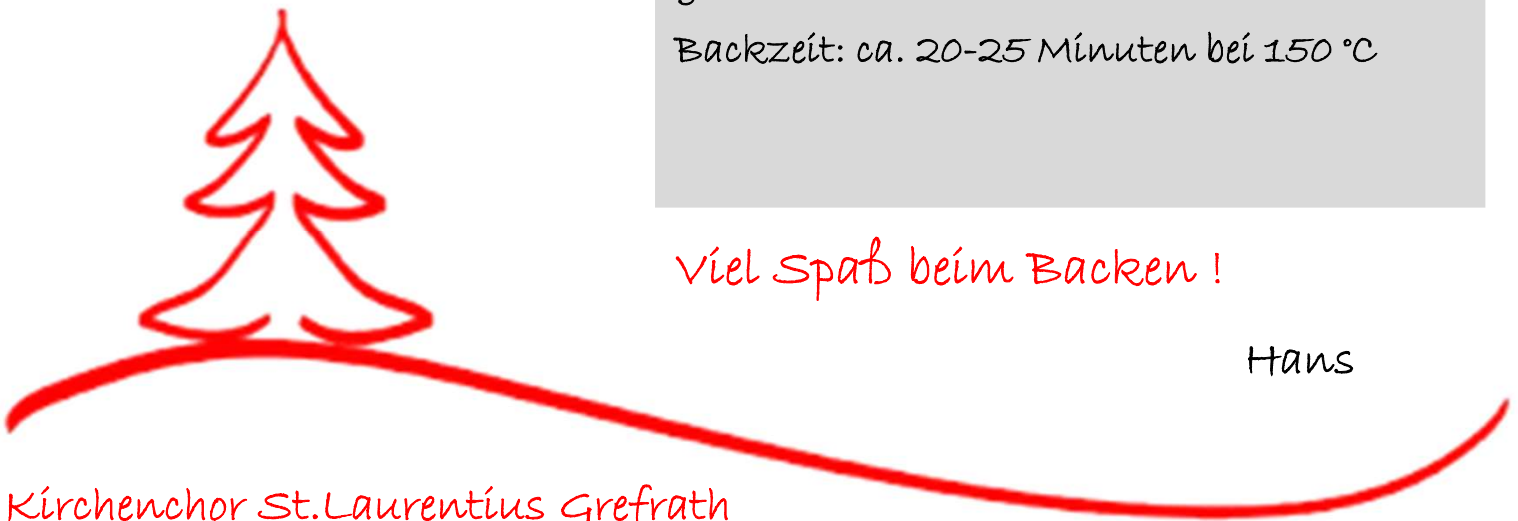
Backzeit: ca. 20-25 Minuten bei 150 °C

Variante:

Haferflocken-Makronen

Aus 4 Eiweiße, 200 g Puderzucker und 1/2 EL Zitronensaft eine Schaummasse herstellen. 250 g Haferflocken und 50 g gemahlene Haselnüsse unterheben.

Backzeit: ca. 20-25 Minuten bei 150 °C



Viel Spaß beim Backen !

Hans