

Weihnachtsbacken Rezepte

Gewürzmakronen

Gattung: Backen, Weihnachten

2	Eier		-gestrichen voll
	-davon nur das	1	Prise Nelkenpulver
	Eiweiß	1	Prise Pimentpulver
150 g	Puderzucker		Butter/Margarine
75 g	gemahlene Mandeln		-zum
75 g	gemahlene Haselnüsse		-Einfetten
1	Teel. Zimtpulver	100 g	dunkle Kuvertüre

Die Eiweiße steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise zugeben, dabei ständig weiter schlagen.

Mandeln, Haselnüsse sowie Gewürze mit einem Schneebesen vorsichtig aber gründlich unter die Masse ziehen. Den Backofen auf 150 °C (Gas: Stufe 1) vorheizen. Teig in einem Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen.

Kleine Stangen von 5 bis 7 cm Länge (Durchmesser 1 bis 1,5 cm) auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

Im Ofen 18 - 20 Minuten backen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Makronenstangen mit einem Ende hineintauchen, auf einem Kuchengitter trocknen lassen.