

Weihnachtsbacken Rezepte

Mandelmakronen

Gattung: Backen, Weihnachten

200 g Mandelblättchen	1/4 Teel. Orange back (Fertigprodukt)
3 Eiweiß	50 g Paniermehl
160 g Zucker	1 Teel. Orangenlikör

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten und abkühlen lassen. Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Die Schüssel ins heiße Wasserbad stellen und so lange schlagen, bis die Masse glänzt und fest ist. Dann Orange back, Paniermehl, Orangenlikör und die Mandelblättchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. (ca. 30 Stück) Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backen: Stufe 1 (150°C)
Backzeit: ca. 25 Minuten