

Vogels Küche

Makronen (Grundteig)

Makronen (Grundteig)

2006-11-01 20:34:41

Kokosmakronen, Haselnussmakronen usw. – alle werden nach diesem Grundrezept zubereitet.
für etwa 50 bis 70 Stück:

4 Eiweiß

200g Zucker

1 Prise Salz

1 Spritzer Zitronensaft

Backoblaten (ca. 5 cm)

zusätzlich:

200g gemahlene Nüsse, z. B. Haselnüsse, Mandeln oder

200g Kokosflocken

1| Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen (Spitzen müssen stehen bleiben), Zucker langsam einrieseln lassen, dabei weiter schlagen. Anschließend wenig Zitronensaft vorsichtig unterheben. Nüsse / Kokosflocken ebenfalls vorsichtig mit einem großen Löffel unterheben. Nicht rühren!!!

2| Masse löffelweise auf die Oblaten verteilen (je ca. ein gehäufte Teelöffel). Dazu am besten zwei angefeuchtete Löffel benutzen. Mit reichlich Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei ca. 150 Grad ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen bevor die Makronen braun werden!