



Makronenhörnchen

Mandelmakronen als kleine Hörnchen. Die etwas anderen Makronen.

Zutaten:

250g gemahlene Mandeln
250g Zucker
3 Eiweiß
Oblaten
60g Mandelblättchen

Zubereitung

Gemahlene Mandeln und Zucker mischen.

Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und in die Mitte der Mandelmischung geben. Mit einem Kochlöffel zu einer nicht zu weichen Masse verrühren.

Aus der Masse kleine Hörnchen formen und diese gebogen auf die Oblaten legen. Jedes Hörnchen mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 15 Minuten backen.

Von den erkalteten Makronen die überstehenden Teile der Oblaten abbrechen.