

Mandelmakronen mit Anis und Zimt Rezept

Mandelmakronen mit Anis und Zimt

Zutaten:

3 Eiweiß
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Zimt
1/4 – 1/2 TL Anis

Zubereitung:

Das Backrohr auf 130° C vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Eiweiß mit Hilfe der Küchenmaschine sehr Steifschlagen.

Nach und nach Zucker und Vanillezucker zugeben, eine glänzende Masse sollte entstehen.

Mandeln und Gewürze zugeben.

Sofort mit 2 Löffeln Häufchen aus der Masse abstechen, auf das Blech geben und auf der Mittelschiene ca. 50 min trocknen lassen.

Zurück zu Backrezepte

Zurück zu dem Weihnachtsgebäck