

Mandelbaiser bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eiweiße, 150 gr Zucker, 100 gr fein geriebene ungeschälte Mandeln, 0,25 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale, runde Backoblaten von 6 cm, 150 gr Puderzucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 2 Esslöffel warmes Wasser.

Die Zubereitung:

Eiweiße mit 100 g Zucker zu steifem Schnee schlagen, restlichen Zucker, Zitronenschale und die Mandeln miteinander vermischen und unter den Eischnee heben. Die Masse mit einem Messer kuppelförmig auf die Oblaten streichen und auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Mandelbaisers auf der mittleren Schiene in ca. 25 Minuten hell und nicht zu trocken backen. Den gesiebten Puderzucker mit Vanillezucker und Wasser glatt rühren. Die Makronen noch warm mit der Glasur bestreichen und abkühlen lassen.

Ergibt ca. 25 Stück

Guten Appetit!