

Mandelmakronen

2 Eiweiß

125 g Zucker

1 TL Zitronensaft

125 geschälte gemahlene Mandeln

Evtl. Oblaten

Zubereitung:

Das Eiweiß zu steifen Schnee schlagen.

Den Zucker mitrühren, die Zitronensaft und die geschälten, gemahlene Mandeln unterheben. Die Masse muss ziemlich dick sein, nach Belieben noch gemahlene Mandeln zugeben.

Mit zwei Teelöffeln Makronen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder auf Oblaten setzen und einige Stunden trocknen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad (Umluft 120 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25 Min. trocknen lassen. Auf dem Blech abkühlen lassen.