

Makronen-Muffins

Zutaten:

Zutaten für die Makronenmasse:

2 Eiweiß

1 Prise Salz

125 Gramm Zucker

200 Gramm Mandelkerne gemahlen

8 Tropfen Bittermandel-Aroma

Zutaten für den Teig:

4 Eier

2 Eigelb

50 Gramm Zucker

200 Gramm Marzipanrohmasse, fein zerbröselt

1/2 Teelöffel Zitro Back

2 Esslöffel Zitronensaft

100 Gramm Mehl

1/2 Teelöffel Backpulver

20 Gramm Mandelblätter

20 Papierbackförmchen (Ø etwa 7 cm)

Zubereitung:

Für die Makronenmasse Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei zum Schluss langsam den Zucker einrieseln lassen.

Mandeln und Aroma unterheben. Eier, Eigelb, Zucker Marzipan und Zitro Back cremig rühren. Zitronensaft und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in die Papierförmchen geben. Jeweils einen gehäuften Teelöffel Makronenmasse darauf geben, mit Mandelblättern bestreuen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Die Makronenmasse soll unmittelbar nach dem Backen noch etwas weich sein.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.