

Alte Macarons (Mandel & Haselnuss)

Ingrédients

- 70g Eiweiß (etwa 2 Eiweiß)
- 120g Puderzucker
- 15g Maisstärke
- 120g Mandel- oder Haselnusspulver (ich habe halb und halb gemacht)

Préparation

1. Kleine Kekse, die sehr schnell zubereitet werden können, um Ihren Kaffee zu begleiten, was halten Sie davon?
2. 4 Zutaten, glutenfrei, und mit den Nüssen Ihrer Wahl machbar, hier ist das Rezept des Tages Sie können sie mit Pekannüssen, Walnüssen, Pistazien oder wie ich mit Mandeln und/oder Haselnüssen zubereiten.
3. Material: Gelochtes Backblech Spritzbeutel Zutaten: Ich habe die Mandel- und Haselnusspulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit: 10 Minuten + 15 bis 20 Minuten BackzeitFür 25 bis 30 Kekse: Zutaten: Eiweiß (etwa 2 Eiweiß) Puderzucker Maisstärke Mandel- oder Haselnusspulver (ich habe halb und halb gemacht) QS Puderzucker Rezept: Mischen Sie alle Zutaten.
5. Füllen Sie den Teig in einen Spritzbeutel und spritzen Sie etwa 4 cm große Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
6. Bestäuben Sie sie zweimal mit Puderzucker, dann backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 175°C für 15 bis 20 Minuten, je nachdem, ob Sie sie weicher oder knuspriger haben möchten.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com