

Mandel-Makronen



Leckere Makronen

Meine zweiten Plätzchen in diesem Jahr für die Adventszeit, die ich nicht an die Verwandtschaft verschicke. Sondern allein für mich zum Genießen zubereite und backe.

Ich hatte mir schon selbst ein Rezept überlegt und kreiert, wie diese Makronen zuzubereiten sind. Eischnee, gemahlene Mandeln und Zucker. Dazu Obladen, auf die man die Mandelmasse mit einem Spritzbeutel aufspritzt. Mehr braucht es nicht.

Ich habe dennoch im Internet nach einem Rezept für solche Makronen gesucht. Aber ich fand keine Neuheiten über die Zubereitung. Die Rezepte besanden meistens aus den schon selbst überlegten Zutaten. Nur einige Verfeinerungen fand ich in einigen Rezepten, wie z.B. die Zugabe von Zitronenschalen-Abrieb. Ich habe das anders gemacht. Und die Verfeinerungen nicht aufgriff. Nur die erwähnten Grundzutaten.

Wie man allerdings mit weniger Zutaten, wie ich sie verwende, wie es in einem Rezept vermerkt ist, mehr Plätzchen zubereiten kann, als es mir gelungen ist, ist mir etwas schleierhaft. Nun gut, man spritzt eben weniger Mandelmasse auf die Obladen. ☐

Diese Plätzchen sind einfach zuzubereiten, gelingen sehr gut und schmecken hervorragend.

Mandel - Makronen



13. Dezember 2020

von [Thobie](#)

Kategorie [Gebäck](#)

Personen

20

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

15 Minuten

Gesamtzeit

25 Minuten



Zutaten

- 250 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eiweiße

Anleitung

1. Mandeln in der Küchenmaschine fein mahlen und in eine Schüssel geben.
2. Eiweiße in der Küchenmaschine einige Minuten zu sehr festem Eischnee schlagen. In eine Schüssel geben.
3. Zucker zum Eischnee geben und mit dem Backlöffel unterheben. Mandeln ebenfalls dazugeben und auch unterheben.
4. Auf alle Fälle Zucker und Mandeln mit dem Backlöffel nur

vorsichtig unterheben, damit der Eischnee nicht zusammenfällt, auf keinen Fall in der Küchenmaschine oder mit dem Schneebesen unterrühren.

5. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
6. Backpapier auf ein Backblech legen.
7. Etwa 20–22 Obladen nebeneinander auf das Backpapier legen. Die Obladen sollten etwas Abstand zueinander haben.
8. Mandelmasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Die Mandelmasse reicht für eine Füllung des Spritzbeutels.
9. Mandelmasse nacheinander auf die Obladen aufspritzen. Dabei Mandelmasse in der Mitte einer Oblade aufspritzen, dabei aber 2 mm am Rand der Oblade frei lassen, denn die Mandelmasse zerläuft beim Backen im Backofen noch etwas.
10. Backblech auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.
11. Herausnehmen und Makronen gut abkühlen lassen.
12. In einer Dose mit Deckel aufbewahren.
13. Oder in einen Weidenkorb geben und sofort zum Advents-Sonntag servieren.
14. Guten Appetit!

Schlagwörter

Ei,

Mandeln,

Mehl,

Schokolade

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/13/mandel-makronen/>