

Haselnuss- und Kokosmakronen

Zutaten :

3 Eiweiß

10 g Vanillezucker

190 g Puderzucker

250 g geriebene Haselnüsse bzw. Kokosraspel

Für die Haselnussmakronen: ganze Haselnusskerne

Für die Kokosmakronen: eventuell Abrieb einer Zitrone und einige Tropfen Zitronensaft

benötigte Utensilien : Küchenmaschine oder Handrührgerät, Backpapier, evtl.Zestenreibe

Ofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen

Eiweiß mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine bei maximaler Geschwindigkeit steif schlagen

Puderzucker in ein Sieb geben und durch Rühren mit einem Ess- oder Kochlöffel durch das Sieb in eine Schüssel seihen um Klumpen und Krümel zu zerdrücken.

Den Puderzucker und den Vanillezucker bei mittlerer Geschwindigkeit in das steifgeschlagene Eiweiß einrühren

Mit einem Schaber oder einem Kochlöffel die geriebenen Haselnüsse bzw. die Kokosraspel in die Masse langsam und behutsam einrühren (um nicht den Eischnee zu zerstören), so dass sie gleichmäßig verteilt sind

Für Kokosmakronen: wenn Sie einen dezenten Zitronengeschmack lieben, dann geben Sie mit den Kokosraspeln auch den Schalenabrieb einer Zitrone sowie einige Tropfen Zitronensaft zu der Masse und achten darauf, dass auch das gleichmäßig in der Masse verteilt wird

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Einen gut gehäuften Teelöffel von der Masse nehmen

Mit einem zweiten, umgedrehten Teelöffel glattdrücken und glattstreichen, so dass es eine relativ glatte Oberfläche ergibt

Diese ovale Kugel auf das Backpapier setzen und dabei zwischen den Makronen etwas Platz lassen, da sie beim Backen noch etwas grösser werden

Für Haselnussmakronen: wenn die Makronen auf dem Backpapier platziert sind, jeweils eine ganze Haselnuss in die Mitte der Makrone setzen und ganz leicht andrücken, gerade fest genug, dass sie nicht herunterfällt

In das vorgeheizte Backrohr geben – mittlere Schiene.

bei Kombi mit Umluft: 17 Minuten nur O/U-Hitze: 20 Minuten

Auf meinem Backblech hatten rund 25 Makronen Platz. Während die ersten 25 im Ofen waren, habe ich ein zweites Blech mit der zweiten Hälfte belegt. Wer kein zweites Blech hat, muss halt warten

Die Haselnussmakronen vertragen auch Umlufthitze, die Kokosmakronen eher nicht, da sie bei Umluft zu schnell braun werden

Die Kokosmakronen sollen höchstens hellbraun werden, sie können notfalls auch schon nach 14-15 Minuten aus dem Rohr genommen werden, wenn sie sonst zu dunkel zu werden drohen.

Wenn die Makronen aus dem Rohr kommen, sind sie noch etwas weich und geben auf Druck nach: das ist normal, sie werden beim Abkühlen noch etwas fester.

Die Makronen mit einem Tortenheber, einem Messer o.ä. von dem Backpapier lösen (sie kleben nur ganz leicht am Papier fest, das Ablösen geht sehr einfach) und auf ein Gitter oder einen Grillrost setzen, damit die Makronen auskühlen können.

Wenn sie kalt sind, in einer Blechdose aufbewahren

www.robert-de-paca.com