



## MANDEL-GRANATAPFEL-MAKRONEN

### Zutaten für ca. 50 Stück:

	Eiweiß
<b>250 g</b>	Puderzucker
<b>400 g</b>	gemahlene Mandeln
<b>1 Msp.</b>	Zimt
<b>1 EL</b>	Orangen- oder Zitronensaft
<b>100 g</b>	Granatapfelkerne (ca. 1/2 Granatapfel) Kuvertüre oder Schokoglasur

### Zubereitung:

- 1-2 Backbleche mit Backpapier auslegen
- Eiweiß mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen, Puderzucker langsam untermengen
- Mandeln, Zimt, Orangensaft und Granatapfelkerne untermischen
- Mit einem Teelöffel jeweils walnussgroße Makronen auf das Backblech setzen und ca. 1 Stunde leicht antrocknen lassen
- Bei ca. 140 Grad Celsius Umluft 35 - 45 Minuten, je nach Größe der Makronen, im Backofen backen
- Die Makronen sind durchgebacken, wenn sie sich leicht vom Blech lösen lassen. (Hierzu kann man sie eventuell noch einige Minuten im Backofen nachtrocknen lassen.)
- Die Unterseite der Makronen in flüssige Kuvertüre tauchen, trocknen lassen und in Gebäckdosen aufbewahren

### Tipp:

Schmeckt wunderbar zu **Rotkäppchen Fruchtsauce Granatapfel Winterbowle**





---

*Zu diesem Rezept empfehlen wir:*

Rotkäppchen Fruchstsecco Granatapfel

---