

# Rezept f. Nuss.Makronen

Rezept-Empfehlung für ca. 1 Std  
(ca. eine Stunde, Hobby Koch)



## Zutaten (für ca. 30 Stück)

- zwei Eiklar (Eiweiß)
- 120 g Staubzucker (Puderzucker)
- 200 g fein gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 10 g Zimt gemahlen
- Backoblatten, 50 mm
- Optional
- dunkle [Tortenglasur](#) (Couverture)

## Zubereitung

- Backofen vorheizen, 160° C; Backblech mit Backpapier belegen
- Eiweiß von den Eiern trennen, und mit Zucker steif schlagen
- Backofen auf 160°C vorheizen.
- Eiweiß mit einem Drittel des Staubzuckers (Puderzucker) schlagen bis es steif ist,
- Nüsse, Zimt und restlichen Puderzucker zugeben und langsam vermischen. Es sollten keine Klumpen entstehen.
- Masse mit einem Portionierer aufnehmen, auf die Oblate andrücken und auf das Backblech legen.  
Man muss nicht, kann aber eine ganze oder halbe Mandel oder Haselnuss draufsetzen.
- Im vorgeheizten Backofen ohne Umluft bei 160 °C ca. 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

## Für die Schoko-Variante

- eintauchen in die warme [Schoko-Glasur](#), auf Backpapier ablegen und nach dem Abkühlen die fertige Makrone vom Papier lösen

## Tipp:

- mit einem Eis-Portionierer lassen sich die Makronen und einfacher mit gleichbleibender Größe formen.
- Natürlich geht auch ein Dressiersack (Spritzbeutel) mit einer Tülle mit ca. 1 cm Spitze
- Das Rezept ginge auch ohne Oblaten, aber die Oblaten verhindern Bruch und Brösel beim Ablösen nach dem Backen, und sie halten die Makronen länger knusprig und innen saftig und zart.

# Rezept f. Kokos Makronen

Rezept-Empfehlung für ca. 1 Std  
(ca. eine Stunde, Hobby Koch)



## Zutaten (für ca. 35 Stück)

- zwei Eiklar (Eiweiß)
- 120 g Staubzucker (Puderzucker)
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Kokosette (Kokos Raspeln)
- Oblaten 40 mm
- 10 g Zimt gemahlen
- Backoblaten, 50 mm
- Optional  
dunkle [Tortenglasur](#) (Couvertüre)

## Zubereitung:

- das Backrohr vorheizen auf 160 °C.
- Eiweiß mit ca 1/3 des Zuckers aufschlagen bis es steif ist,
- Kokos Raspeln mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker langsam unter den Eischnee mischen (Rührer auf geringster Stufe oder händisch mit Schneebesen). Bitte immer nur kleine Mengen zu geben, es dürfen sich keine Klumpen bilden.
- Die Masse mit einem Portionierer auf die Oblaten geben und auf ein mit Backpapier gelegtes Backblech ablegen.  
Die Masse verläuft dabei leicht, die Oberfläche sollte glatt werden.
- Auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen.

## Für die Schoko-Variante

- Seitlich eintauchen in die warme [Schoko-Glasur](#),
- auf Backpapier ablegen und
- nach dem Abkühlen die fertige Makrone vom Papier lösen

## Tipp:

- Mit einem Eis-Portionierer lassen sich die Makronen einfacher mit gleichbleibende Größe formen.
- Natürlich geht auch ein Dressiersack (Spritzbeutel) mit einer Tülle mit ca. 1 cm Spitze
- Das Rezept ginge theoretisch auch ohne Oblaten, aber die Oblaten verhindern Bruch und Brösel nach dem Backen beim Ablösen, und sie halten die Makronen länger knusprig und innen bleiben sie saftig und zart.