

Kürbiskern-Makronen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Masse:

- 4 Eiklar (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Rohrzucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
- abgeriebene Orangenschale
- 100 g geriebene Mandeln
- 100 g geriebene Sonnenblumenkerne
- 100 g geriebene Kürbiskerne
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 2 EL glattes Mehl

Zum Verzieren:

- Kürbiskerne

1 Makronen-Masse:

Für die Masse Eiklar mit Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die übrigen Zutaten vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse mithilfe von zwei Kaffeelöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech portionieren und mit Kürbiskernen verzieren.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten