

# Mohnmakronen

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Makronenmasse:

- 3 Eiklar (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 80 g gemahlener Mohn
- 50 g fein gehacktes Zitronat

## 1 Makronenmasse:

Für die Masse Eiklar mit Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben und kurz weiterschlagen. Mandeln, Mohn und Zitronat vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Von der Masse kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. 4 Std. trocknen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**