Fruchtige Makronen

Zutaten für 1 Blech Makronen

- 2 Eier (das Eiweiß davon)
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 100 g Cranberries (oder andere Trockenfrüchte)
- 50 g Raspelschokolade

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

So machst du die Fruchtigen Makronen selber

1. Trenne die Eier.
2. Schlage das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif.
3. Rühre den Zucker dazu.
4. Hacke die Trockenfrüchte etwas klein.
5. Rühre nun die gemahlenen Mandeln, die geraspelte Schokolade und die gehackten Trockenfrüchte gut unter.
6. Verteile die Backoblaten auf einem Blech und gib mit Hilfe eines Teelöffels kleine Teighäufchen darauf.
7. Backe die fruchtigen Makronen bei 160°C Ober- und Unterhitze für etwa 15 Minuten.
8. Wenn du magst, kannst du die ausgekühlten Makronen zum Abschluss noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.