

Makrönli

über Nacht trocknen!



Zubereitung

3 Eiweiss
150 g Zucker

Mögliche Beilagen:

- 200 g gemahlene Nüsse
 - 200 g Kokosflocken
 - Abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale
 - 80 g geschmolzene, ausgekühlte Schokolade
-
- Eiweiss sehr steif schlagen
 - 75 g Zucker begeben und darunterschlagen bis die Masse glänzt
 - 75 g Zucker begeben und mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen
 - Beilage dazugeben und mischen
 - Mit Spritzsack Makrönli auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech spritzen
 - Über Nacht trocknen lassen
 - in vorgeheiztem Ofen im oberen Drittel bei 250 Grad 5 Minuten backen