

Cranberry-Makronen von Ingrid Schmidt

ergibt ca. 30 Stück

Zutaten:

125 Cranberrys
100 g gemahlene Mandeln
2 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
50 g grob gehackte Walnüsse
30 Backoblaten

Zubereitung:

Die Cranberrys klein schneiden. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Salz und Puderzucker nach und nach unterrühren. Cranberrys, Mandeln und Walnüsse unterheben. Die Oblaten auf dem Backblech verteilen. Die Makronenmasse auf die Oblaten geben.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 bis 20 min backen.