

## ORANGENMAKRONEN



### ORANGENMAKRONEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 40 Stück | 45 Min.

#### Zutaten

- 250 g SweetFamily Feiner Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- abgeriebene Schale einer unbehandelte Orange
- 3 Eiweiß
- etwa 40 Oblaten (Durchmesser ca. 4-5 cm)
- abgezogene Mandeln zum verzieren



16

#### ZUBEREITUNG

51

Kcal

Stück

1.2

Gramm

Eiweiß

4.3

Gramm

Kohlenhydrate

3

Gramm

Fett

Zucker, Mandeln, Orangenschale und Eiweiß verkneten. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf Oblaten setzen, mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit je  $\frac{1}{2}$  Mandel verzieren. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C 25-30 Minuten backen. Abkühlen lassen.