

FEIGENMAKRONEN



Versüßen Sie sich die Vorweihnachtszeit mit dieser himmlischen Versuchung.

Wir wünschen viel Spaß beim Backen!



Zutaten Zubereitung

40-50 Plätzchen

1 Eiweiß

100 g Puderzucker

125 g getrocknete, zerkleinerte
Feigen

125g Rosinen

125g Mandelblätter

40-50 kleine Oblaten

(1) Schlagen Sie das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Lassen Sie den Puderzucker einrieseln und schlagen Sie die Masse solange weiter, bis alles untergehoben ist und die Masse steife Spitzen zeigt.

(2) Geben Sie anschließend die Feigen, Rosinen und Mandeln dazu und geben Sie diese vorsichtig unter die Eiweißmasse.

(3) Setzen Sie mithilfe von zwei Teelöffeln die Masse auf kleine Oblaten und backen sie alles bei 160°C Ober/Unterhitze für 20 bis 25 Minuten durch.

**Unsere AIDA Rezepte finden Sie unter
www.aida.de/rezepttipp**