

Tonkabohnen- Makronen

Zubereitung

1. Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen.
2. Ofen vorheizen auf 140 Grad Umluft.
3. Zucker esslöffelweise hinzufügen ca. 10 Minuten weiterschlagen, bis der Zucker vollständig gelöst ist und die Masse sehr fest ist.
4. geriebene Tonkabohne unterrühren.
5. Masse in den Spritzbeutel füllen (mit Sterntülle) und Makronen in der gewünschten Größe auf ein Backblech mit Backpapier spritzen.
6. Im Ofen 50 Minuten backen / trocknen lassen.



Zutaten

- | | |
|-------|---------------------|
| 4 | kalte Eiweiß |
| 160 g | feinster Zucker |
| 1 | Spritzer Zitrone |
| ½ | Tonkabohne gerieben |