



Zutaten für ca. 20 Stück

1 Eiweiß (Größe M)
50 g Puderzucker
2 TL frisch gepresster Orangensaft
100 g blanchierte gemahlene
Mandeln
abgeriebene Schale einer
Bio-Orange



Orangenmakrönchen

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker und Orangensaft nach und nach zugeben und weiter schlagen. Mandeln und Orangenschale unterheben. Blech mit Backpapier auslegen. Aus der Masse kleine Häufchen formen und auf das Backpapier setzen. Makrönchen im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

Besonders originell kann man die Orangen-Makrönchen in einer Orangenschale verschenken. Dafür eine Orange halbieren, auspressen, aushöhlen und 2 Stunden trocknen lassen. Die Orangenhälften mit Butterbrotpapier auskleiden und mit Makrönchen befüllen. Mit einem Band zusammenbinden.