



Aprikosen-Makronen mit Pinienkernen

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Pinienkerne	30 g
Aprikosen, frisch	2 St.
Eier	2 St.
Salz	
Muskatnuss, gemahlen	
Zucker	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Pinienkerne hacken. Aprikosen halbieren, Kern entfernen und klein würfeln. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden.
2. In einer Schüssel Eiweiß mit Salz und 1 Prise Muskatnuss mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Dann unter Rühren Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig und glänzend ist. Pinienkerne und Aprikosen kurz unterheben.
3. Aus der Makronenmasse mit 2 Teelöffeln 20 Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Backofen ca. 30 Min. backen, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind. Aprikosen-Makronen auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	79 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	3 g