

Jetzt ersteinmal mein Lieblingsweihnachtsgebäck aus den 60er Jahren:

Haferflocken -Makronen

TEIL I

1 2 Eigelb mit

1 2 Teelöffeln Wasser verquirlen. Mit

½ geriebenen Zitronenschale und

125 gr Butter (am besten Zimmertemperatur) cremig rühren. Danach

1 Amp. Rumaroma zugeben.

TEIL II

1 ½ Backpulver in

250 gr Schmelzhaferflocken untermischen

q.s. Kakaopulver dazugeben (zwischen 1- 3 Esslöffel)

TEIL III

2 Eiweiß steifschlagen, mit

180 gr Puderzucker vermischen

1 Teelöffel Zitronensaft zugeben.

Danach

Teil II in Teil I unterrühren

danach Teil III vorsichtig unterheben

Ofen auf 200 Grad vorheizen / Umluft entsprechen weniger.

Mit einem Teelöffel oder Eiskugelportionierer abstechen und direkt auf das Blech oder besser auf Oblaten.

Erfahrungswerte:

bis auf auf das Steifschlagen des Eiweißes (hier Verwendung eines Mixers) werden alle anderen Bestandteile mit der Hand vermischt.

Mal ist die Masse fester mal weicher.

Ob die fertigen Makronen in die Breite gehen oder nicht , je nach dem.

Die Backdauer: die ersten brauchen etwas länger 10-20 Minuten, danach 10-15 Minuten.

Keine Verzierung , keine Lasur vorgesehen.

Geeignet für Groß und Klein, die z.B. keine Rosinen, Nüsse, Kokusraspeln oder mögen.

Habt noch eine schöne Adventszeit.

Liebe Grüße

Gero