

Himmlische Feigenmakronen



Versüßen Sie sich die Vorweihnachtszeit mit dieser himmlischen Versuchung.

Wir wünschen viel Spaß beim Backen!

Zutaten

1 Eiweiß

100 g Puderzucker

je 125 g getrocknete, zerkleinerte
Fei-gen, Rosinen und Mandeln

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.

(2) Geben Sie anschließend die Feigen, Rosinen und Mandeln dazu und rühren Sie alles gut um.

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

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

