

FOODKITCHEN

CASHEW-QUINOA-MAKRONEN MIT CRANBERRYS

RZFK_001410

ZUTATEN

für ca. 35 Stück

150 g Cashewkerne
50 g getrocknete Cranberrys
2 Eiweiße (M)
Salz
200 g Puderzucker
25 g gepuffte Quinoa

ZUBEREITUNG

1 Ca. 35 Cashewkerne beiseitelegen, den Rest im Blitzhacker fein mahlen. Die Cranberrys hacken. Den Backofen auf 130°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Die Eiweiße mit 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Rührstäben des Handrührgerätes sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker unterrühren. Die gemahlene Cashewkerne, die gehackten Cranberrys und die Quinoapops auf den Eischnee geben und vorsichtig unterheben (nicht rühren!).

3 Von dem Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen, mit je 1 Cashewkern garnieren, leicht andrücken. Die Makronen im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitung: 45 Min.

Pro Stück ca.: 56 kcal, 1 g E, 2 g F, 9 g KH

Tipp: Die Makronen zusätzlich nach Belieben mit flüssiger weißer oder Zartbitterkuvertüre besprenkeln oder mit der Unterseite darin eintauchen und auf einem Kuchengitter abtropfen und fest werden lassen.