

Pfeffer-Makrönli

Ca. 20 Stück

100	g	Kartoffeln, festk.	Gschwellti kochen, schälen, auskühlen, an der Bircherraffel reiben
2		Eiweiss	zusammen verquirlen
½	TI	Salz	
1	El	Zitronensaft	
120	g	gem. Mandeln geschält	zusammen mit den Kartoffeln zugeben zu einem Teig verkneten, in einen Spritzsack füllen. Ca. baumnussgrosse Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen
1	TI	Blumenpfeffer (Migros)	
		Thymian	Blättli abzupfen, darauf verteilen
20		Rauchmandeln	auf jedes Makrönli legen, leicht eindrücken

Backen

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, Mitte, ca. 15 Min.

Ofentemperatur auf 250°C erhöhen, Makrönli nochmals 3-5 Min. backen, bis sie Farbe angenommen haben. Herausnehmen, auskühlen lassen, frisch geniessen

