

# Nemme makroner

ca. 30 stk.



nem

Op til 20 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjteposer

### Mandelmakroner:

1 brev Dr. Oetker Perfect

Meringues

75 ml vand

1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

1 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma

1 pose Dr. Oetker Hakkede

Mandler (50 g)

1 pose Dr. Oetker Mandelflager  
(50 g)

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

## 1 Mandelmakroner:

Kom indholdet fra et brev Perfect Meringues i en skål og tilsæt vand. Pisk først kort på lav hastighed og derefter på højeste hastighed i 3 minutter, indtil marengsen er luftig og stiv.

Tilsæt Vanilla Paste, Mandelaroma, Hakkede Mandler og Mandelflager. Vend det hele grundigt sammen.

Kom makronmassen i en sprøjtepose, med en stor rund tyl eller klip et hul i posen. Sprøjt 30 makroner (ca. ø 4 cm) på en bageplade beklædt med bagepapir. Alternativt kan makronerne afsættes med 2 spiseskeer.

Bag makronerne i ovnen i 90 minutter. Afkøl dem på en rist.





Dr. Oetker Danmark A/S

**Tips:**

Opbevar makronerne i en tætsluttende beholder.

Se vores temaside [Alt om marengs](#) for inspiration, tips og flere opskrifter.

