



Pfeffer-Makrönli

KSW 06.11.2015, Vorspeisen

vorbereitung 20 min • **kochen** 20 min backen • **portionen** 18 Portionen •
schwierigkeitsgrad Leicht • **quelle** Saison Küche

ZUTATEN

100 g festkochende Kartoffeln

2 Eiweiss

1/2 TL Salz, ca. 2.5 g

1 EL Zitronensaft

120 g geriebene Mandeln

1 TL Blumenpfeffer, ca. 3 g

2 Zweige Thymian

18 salzige Rauchmandeln, ca. 20 g

+ ca. 20 Minuten backen
+ auskühlen lassen

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in reichlich Wasser weich kochen. Abkühlen lassen. Eiweisse und Salz verquirlen. Zitronensaft und Mandeln dazumischen. Kartoffeln schälen, mit der Bircherraffel zur Masse reiben. Blumenpfeffer ungemahlen begeben, alles zu einem Teig verkneten. In einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech ca. baumnussgrosse Makrönli spritzen. Mit Thymianblättern und Rauchmandel verzieren.
2. Backofen auf 180°C vorheizen. Makrönli in der Qfenmitte ca. 15 Minuten backen. Ofentemperatur auf 250 °C erhöhen und Makrönli 3-5 Minuten weiterbacken, bis sie Farbe annehmen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Sofort servieren.

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten