

Essen in Frankreich

Macarons au romarin

100 g de poudre d'amandes
4 blancs d'œufs
1 c. à café de romarin haché
1 c. à soupe de brins de romarin
1 pincée de vanille en poudre
220 g de sucre glace

Préchauffez le four sur th. 6 (180°). Mélangez dans une terrine les amandes, le romarin haché, la vanille, le sucre glace et deux blancs d'œufs. Battez les deux autres blancs en neige ferme. Incorporez-les peu à peu au mélange précédent.

Sur une feuille de papier sulfurisé, posée sur une plaque à pâtisserie, mettez des petits tas de pâte bien espacés.

Enfournez pour 10 min., posez 1 brin de romarin sur chaque macaron. Décollez-les du papier, puis laissez-les refroidir



Rosmarin-Makronen

100 g gemahlene Mandeln
4 Eiweiß
1 TL gehackter Rosmarin
1 EL Rosmarinnadeln
1 Prise Vanillepulver
220 g Puderzucker

Backofen auf 180° C. vorheizen. In einer Schüssel die Mandeln, gehackten Rosmarin, Vanille Puderzucker und 2 Eiweiß vermischen. Die anderen 2 Eiweiße zu festem Schnee schlagen. Nach und nach in die vorbereitete Masse geben

Backpapier auf das Backblech legen und kleine Häufchen Teig aufsetzen, dabei genug Platz lassen Für 10 Minuten in den Backofen geben, auf jede Makrone eine Rosmarinnadel legen. Vom Papier entfernen und auskühlen lassen

brin = Zweig!

Wenn auf jede Makrone ein **Zweig** Rosmarin gesetzt wird, ist der Geschmack zu intensiv, habe „brin“ daher mit „Nadel“ übersetzt!

köstlich zum Kaffee!



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00