

Recept: Macaronkoekjes



COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_010

BESCHRIJVING

Recept: Macaronkoekjes

Ingrediënten voor 24 koekjes met een diameter van 3 à 3,5 cm: 1 eiwit - 120 gr. gemalen amandelen - 120 gr. bloedsuiker.

Bereidingswijze:

1.) Het eiwit en de gemalen amandelen mengen en dan langzaam de bloedsuiker er ondermengen tot een homogene massa. 2.) Het mengsel vervolgens in folie inpakken en gedurende een uurtje in de koelkast laten opstijven. 3.) Hierna van het deeg balletjes draaien van ongeveer 2 à 2,5 cm doorsnede, , vergelijkbaar met soepballetjes. 4.) Deze balletjes op bakpapier op de bakplaat leggen om ze gedurende maximum 12 minuten te bakken in een voorverwarmde oven op 175°C. 5.) De plaat met koekjes uit de oven halen en op het bakpapier laten afkoelen en opstijven (het papier wel eerst van de bakplaat halen).

De macarons bewaren een tijdje in een koekjesblik.

Bron: Het recept is gebaseerd op het oude recept voor macaronkoekjes dat te vinden is in 'Ons Kookboek' van de Boerinnenbond, uitgave 1927. Het recept is geactualiseerd en aangepast, gebaseerd op enkele bakpogingen van Gaby Bruyninckx.

Het Culinair Genootschap Meetjesland wil je laten proeven van de authentieke Meetjeslandse keuken. Het genootschap gaat op zoek naar oude recepten en probeert ze vervolgens uit. Tijdens de bijeenkomsten wordt dan ook heel wat geproefd. En wie houdt er nu niet van proeven? Daarnaast gaan ze ook op zoek naar het verhaal achter de gerechten. Ken je typische Meetjeslandse gerechten, heb je zelf oude kookboeken of wil je wel eens komen proeven? Dan ben je van harte welkom bij het [Culinair Genootschap Meetjesland](#)!

OBJECTTYPE

recept

TREFWOORD

Culinair Genootschap Meetjesland, koekjes

VERWERVING

Gaby Bruyninckx, vondst