



Keine Reise von Wohnen & Leben e. V. ohne unsere jung gebliebene Mieterin Dagmar Baysal, die schon ihr 60. Mieterjubiläum feierte und eine 1a-Oma ist.

Das Rezept des Monats

Raffinierte Nuss-Makronen

Seit Generationen wird dieses gut gehütete Rezept in der Familie weitergegeben. Liegt es etwa an diesen Nuss-Makronen, dass unsere Mieterin Dagmar Baysal nie aus ihrem Geburtshaus in Frankfurt-Preungesheim weggezogen ist und bei ihr im Haus ihre Tochter und 4 Enkelkindern wohnen?

Schicken Sie uns Ihr Rezept – und gewinnen Sie 50 Euro!

Welches Gericht kochen Sie am liebsten?
Welcher Kuchen ist einfach und doch unschlagbar gut? Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept und gewinnen Sie 50 Euro. Rezept einsenden an:

Redaktion „füreinander“
Schaumainkai 47
60596 Frankfurt am Main

Zutaten:

500 g Zucker
4 Eier
500 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zitronat
50 g Orangeat
Zimt
Arrak oder Cognac
Oblaten



Und so geht's:

Zucker und Eier verrühren, die gemahlene Nüsse unterheben, etwas Zimt, Arrak oder Cognac dazugeben.

Aus der Masse kleine Kügelchen formen und auf die Oblatenblättchen setzen. Auf einem gefetteten Backblech bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten im Backofen backen.