



Mein Haselnussmakronen-Backplan

3 Sorten auswählen, Mengen bündeln, Backablauf planen und Geschenkportionen vorbereiten

**Klassisch****Espresso-Karamell****Schoko**

Dieser Plan begleitet 1 Backaktion mit den 3 Rezepten aus dem Artikel. Die vollständigen Rezepte und Zubereitungsschritte findest du über den QR-Code auf dieser Seite.

01 · MEINE BACKAKTION

BACKDATUM**GEPLANTER START****FÜR WIE VIELE
PERSONEN?****GEPLANTES ENDE**

02 · SO NUTZE ICH DEN PLAN

- | | | |
|-----------|---------------------------------|---|
| 01 | Sorten wählen | Entscheide, welche der 3 Varianten du backen möchtest. |
| 02 | Mengen festlegen | Plane Rezeptmengen, Gesamtstückzahl und Geschenkportionen. |
| 03 | Zutaten bündeln | Berechne gemeinsame Zutaten und ergänze Spezialzutaten. |
| 04 | Ablauf planen | Lege Startzeiten, Bleche, Abkühlphasen und Dekoration fest. |
| 05 | Lagern & verschenken | Trenne gekühlte und trockene Makronen zuverlässig. |



Wichtig: Jede Makronenmasse einzeln frisch herstellen, direkt formen und backen. Fertige Masse nicht unnötig lange stehen lassen.





Meine Mengenplanung

Rezeptmengen, erwartete Stückzahl, Bleche und Geschenkportionen übersichtlich planen



Jede Sorte ergibt etwa 28 bis 30 Makronen. Wer alle 3 Sorten jeweils 1-mal backt, erhält ungefähr 84 bis 90 Makronen.

01 · SORTEN AUSWÄHLEN UND BERECHNEN

Sorte	Rezeptmengen 1x · 2x · 3x	Stück je Rezept	Erwartete Gesamtmenge	Bleche	Eigener Vorrat	Zum Verschenken
Klassische Makronen	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3	28-30				
Espresso-Karamell	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3	28-30				
Schoko-Makronen	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3	28-30				

02 · SCHNELLE RECHENHILFE

1 Rezeptmenge etwa 28-30 Stück Tatsächliche Menge kann leicht abweichen.	2 Rezeptmengen etwa 56-60 Stück Tatsächliche Menge kann leicht abweichen.	3 Rezeptmengen etwa 84-90 Stück Tatsächliche Menge kann leicht abweichen.
---	--	--

03 · MEINE GESAMTPLANUNG

GEWÄHLTE SORTEN

REZEPTMENGEN GESAMT

ERWARTETE MAKRONEN

BENÖTIGTE BLECHE

FÜR DEN EIGENEN VORRAT

ZUM VERSCHENKEN

NOTIZ ZUR PORTIONSGRÖSSE ODER VERPACKUNG



Zutaten bündeln und berechnen

Grundmengen vergleichen, eigenen Gesamtbedarf eintragen und Einkaufslücken erkennen



Wenn du jede Sorte 1-mal backst, brauchst du insgesamt 9 Eiweiß, 350 g Zucker, 580 g gemahlene Haselnüsse und etwa 84 bis 90 Oblaten.

01 · GEMEINSAME GRUNDZUTATEN

Zutat	Klassisch 1x	Espresso 1x	Schoko 1x	Mein Gesamt- bedarf	Vorhanden	Einkaufen
Eiweiß / Eier	3	3	3			
Feiner Zucker	120 g	110 g	120 g			
Gemahlene Haselnüsse	200 g	200 g	180 g			
Salz	1 Prise	1 Prise	1 Prise			
Backoblaten	28-30	28-30	28-30			
Backpapier	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf			

02 · SORTENSPEZIFISCHE ZUTATEN

Klassisch

☐ 1 TL Vanilleextrakt oder -paste

☐ optional 28-30 ganze Haselnüsse

MEIN BEDARF / EINKAUF

Espresso-Karamell

☐ 2 gestrichene TL Instant-Espresso

☐ 60 g weiche Karamellbonbons

☐ 20 g Sahne

☐ 1 sehr kleine Prise Fleur de Sel

MEIN BEDARF / EINKAUF

Schoko

☐ 15 g ungesüßter Backkakao

☐ 50 g Zartbitterschokolade

MEIN BEDARF / EINKAUF



Prüfe bei Allergien oder Unverträglichkeiten immer die konkrete Verpackung. Oblaten können Weizen enthalten; Schokolade und Karamellbonbons können weitere Allergene enthalten.



Mein Vorrats- und Einkaufscheck

Zutaten, Backzubehör, Dosen und Geschenkverpackungen gemeinsam kontrollieren



Grundvorrat prüfen

- ☐ Eier / Eiweiß ausreichend
- ☐ Zucker und Salz vorhanden
- ☐ Haselnüsse in benötigter Menge
- ☐ Spezialzutaten je Sorte
- ☐ Zutatenlisten und Allergene geprüft



Backzubehör & Geräte

- ☐ Fettfreie Schüssel und Rührbesen
- ☐ Teigschaber und Teelöffel
- ☐ Spritz- oder Gefrierbeutel
- ☐ Oblaten oder Backpapier
- ☐ Bleche und Abkühlplatz frei

01 · LAGERN UND VERSCHENKEN VORBEREITEN

- ☐ Saubere, trockene und gut schließende Dosen
- ☐ Separater Behälter für Espresso-Karamell
- ☐ Geschenkverpackungen und Etiketten
- ☐ Übergabedaten grob eingeplant
- ☐ Backpapier zum Trennen mehrerer Lagen
- ☐ Platz im Kühlschrank vorhanden
- ☐ Kühlhinweis für Espresso-Karamell vorbereitet
- ☐ Zutaten- und Allergenhinweis ergänzbar

02 · MEINE EINKAUFLISTE

LEBENSMITTEL

BACKZUBEHÖR

VERPACKUNG



Mein Backablauf

Zeiten, Sorten, Bleche, Abkühlphasen und Dekoration flexibel aufeinander abstimmen



Alle 3 Sorten backen bei 150 °C Ober-/Unterhitze oder 130 °C Umluft. Die Reihenfolge bleibt flexibel; beim ersten Versuch eignet sich die klassische Sorte als Einstieg.

01 · ZEITBAUSTEINE JE SORTE

Klassisch		Espresso-Karamell		Schoko	
VORBEREITUNG	ca. 20 Min.	VORBEREITUNG	ca. 25 Min.	VORBEREITUNG	ca. 25 Min.
BACKEN	12-15 Min.	BACKEN	12-14 Min.	BACKEN	12-15 Min.
ABKÜHLEN	ca. 30 Min.	ABKÜHLEN	ca. 30 Min. Deko: 10 Min.	ABKÜHLEN	ca. 30 Min.

02 · MEIN PERSÖNLICHER ABLAUF

Aufgabe	Sorte	Start	Ende	Blech	Notiz / Wartezeit
Küche und Geräte vorbereiten					
Eier trennen					
Makronenmasse frisch herstellen					
Formen und Blech bestücken					
Backen					
Vollständig auskühlen lassen					
Karamell / Dekoration					
Verpacken und beschriften					



Makronenmasse nicht gesammelt vorbereiten: Jede Sorte frisch herstellen, direkt formen und anschließend backen. Erst vollständig ausgekühlte Makronen dekorieren oder verpacken.



Abkühlen und richtig aufbewahren

Restwärme vermeiden, Sorten passend verpacken und vor dem Servieren kontrollieren



Alle Makronen vollständig auskühlen lassen. Restwärme kann im geschlossenen Behälter Feuchtigkeit erzeugen und die Aufbewahrung verschlechtern.



Klassisch & Schoko

- ☐ vollständig ausgekühlt
- ☐ saubere, trockene Dose
- ☐ gut verschlossen
- ☐ kühl, trocken und lichtgeschützt
- ☐ Lagen mit Backpapier getrennt
- ☐ Dose beschriftet
- ☐ Geschenkportionen getrennt

BESCHRIFTET AM / FÜR



Espresso-Karamell

- ☐ vollständig ausgekühlt
- ☐ Karamell fest geworden
- ☐ separat und gut verschlossen
- ☐ im Kühlschrank gelagert
- ☐ zeitnahe Verzehr eingeplant
- ☐ nicht mit trockenen Sorten mischen
- ☐ 15-20 Min. vor dem Servieren herausnehmen

BESCHRIFTET AM / FÜR

01 • VOR DEM SERVIEREN PRÜFEN

- ☐ ungewöhnlicher Geruch
- ☐ starke Feuchtigkeit
- ☐ sichtbare Verfärbungen
- ☐ Schimmel

Bei auffälligem Geruch, Feuchtigkeit, Verfärbungen oder Schimmel nicht mehr servieren.

02 • EINFRIEREN



Klassische und Schoko-Makronen vollständig auskühlen, lagenweise mit Backpapier voneinander trennen und möglichst luftdicht einfrieren. Im geschlossenen Behälter bei Raumtemperatur auftauen. Salzkaramell erst danach frisch ergänzen.



Makronen verschenken

Empfänger, Sorten, Stückzahlen, Verpackung, Kühlhinweise und Allergene festhalten

01 · MEINE GESCHENKPLANUNG

Empfänger	Sorte(n)	Stück	Verpackung	Übergabe	Kühlhinweis	Allergenhinweis
					☐	☐
					☐	☐
					☐	☐
					☐	☐
					☐	☐



Keine pauschale Kennzeichnung als „glutenfrei“: Oblaten, Schokolade, Karamellbonbons und weitere verwendete Zutaten immer anhand der Verpackung prüfen.

02 · AUSSCHNEIDBARE ANHÄNGER

HASELNUSSMAKRONEN

FÜR

SORTE(N)

GEBACKEN AM

☐ trocken lagern

☐ gekühlt lagern

Enthält: Haselnüsse und Ei

Weitere Allergene:

HASELNUSSMAKRONEN

FÜR

SORTE(N)

GEBACKEN AM

☐ trocken lagern

☐ gekühlt lagern

Enthält: Haselnüsse und Ei

Weitere Allergene:

HASELNUSSMAKRONEN

FÜR

SORTE(N)

GEBACKEN AM

☐ trocken lagern

☐ gekühlt lagern

Enthält: Haselnüsse und Ei

Weitere Allergene:

HASELNUSSMAKRONEN

FÜR

SORTE(N)

GEBACKEN AM

☐ trocken lagern

☐ gekühlt lagern

Enthält: Haselnüsse und Ei

Weitere Allergene: