

Aprikokos Makronen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Portionen

150	Gramm	Kokosraspel
200	Gramm	Zucker
4	Essl.	Rum
20	Gramm	Orangeat (gehackt)
1/2		Zitrone (in Zesten)
15	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backoblate
70	Gramm	Aprikosen (getrocknet)
	Etwas	Zuckerguss

Anleitung:

1. Schritt Sämtliche Zutaten ohne Mehl miteinander mischen und unter ständigem Rühren im Wasserbad in einer Metallschüssel erhitzen bis die Masse leicht dampft. Die Schüssel in kaltes Wasser stellen bis die Masse Zimmertemperatur erreicht hat.

2. Schritt Nun das Mehl unterheben und denn Teig gleichmäßig mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle auf den Oblaten verteilen. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Die Makronen bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten trocknen lassen. Anschließend 18-20 Minuten backen.

3. Schritt Nun einen kleinen Klecks Zuckerguss mittig auf die Makronen auftragen. Zwei hauchdünne Scheiben getrocknete Aprikosen in den noch warmen Zuckerguss drücken. Erkalten lassen und in einer Weihnachtsdose aufbewahren.