

## Brombeer - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                       |
|-----|-------|-----------------------|
| 350 | Gramm | Mehl                  |
| 100 | Gramm | Zucker                |
| 1   | Pack. | Vanillezucker         |
| 1   | Prise | Salz                  |
| 1   | Pack. | Backpulver            |
| 1   |       | Ei                    |
| 200 | Gramm | Butter                |
|     |       | Für die Makronenmasse |
| 250 | Gramm | Marzipanrohmasse      |
| 100 | Gramm | Puderzucker           |
| 4   |       | Eigelbe               |
| 1   | Essl. | Zitronensaft          |
| 250 | Gramm | Brombeer- Gelee       |

### Anleitung:

Teig zutaten zu einem Teig verkneten und in Folie einwickeln ca,1Std. k kühlstellen. Teig ca. 3mm dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. 'Bei 200°C ca.6-8 Min.backen. Die Zutaten für den Makronenteig zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Spritzbeutel (Sterntülle) Kringel auf die Plätzchen weitere 8-10 Min. backen. Zum Abkühlen vorsichtig auf ein Gitter geben. Gelee aufkochen, gut durchrühren und in die Mitte füllen. Die Plätzchen gut trocknen lassen.