

Eigelb - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 35-40 Stück

250	Gramm	Marzipan-Rohmasse
60	Gramm	Butter
30	Gramm	Puderzucker
		Abgeriebene Schale von
1/2		Zitrone
3		Eigelb

AUSSERDEM

Pergament - oder
Baktrennpapier
Belegkirschen und Mandeln
Zum Garnieren

Anleitung:

Zuerst die Hälfte der Marzipan-Rohmasse mit der Butter und dem Puderzucker verarbeiten, bis sich die Butter vollständig mit dem Marzipan verbunden hat. Dann erst die restliche Marzipan-Rohmasse, die Zitronenschale und das Eigelb unterrühren. Die Masse soll nämlich nicht schaumig werden. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 7 füllen und beliebige Formen auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Mit den Belegkirschen und Mandeln garnieren. Auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens schön goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen und dann vom Papier lösen. Sollten sie festkleben, mit dem Papier umdrehen und die Unterseite mit Wasser bepinseln. Nach einigen Minuten lassen sich die Makronen dann mühelos lösen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten