

Gefüllte - Mandelmakronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

3		Ei(er), davon das Eiweiß
1	Teel.	Zitronensaft
170	Gramm	Puderrucker, gesiebt
175	Gramm	Mandeln, gemahlen
200	Gramm	Marzipan - Rohmasse
2	Essl.	Likör (Mandellikör)
100	Gramm	Kuchenglasur, Haselnuss

Anleitung:

Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Puderrucker esslöffelweise zufügen, dabei kräftig schlagen, bis die Masse ganz schaumig ist. Die Mandeln vorsichtig unterziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und haselnussgroße Tropfen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Bei 150° C ca. 15 Min. backen, danach abkühlen lassen. Marzipan-Rohmasse mit Mandellikör verkneten, zu haselnussgroßen Kugeln formen. Auf die Hälfte der Makronen jeweils eine Marzipankugel setzen, mit einer zweiten Makrone belegen und leicht zusammendrücken. Kuchenglasur schmelzen. Obere Makrone mit Glasur überziehen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.