

Mohn - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 70 Stück

MAKRONENMASSE

3		Eiweiß (Kl. M)
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
1	Essl.	Zitronensaft
250	Gramm	Puderzucker
80	Gramm	Preiselbeerkonfitüre
200	Gramm	Mandeln (gemahlen)
100	Gramm	Mohn (gemahlen)

FÜLLUNG UND DEKORATION

250	Gramm	Preiselbeerkonfitüre
30	Gramm	Preiselbeeren (im Saft); ca.
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

1. Eiweiß, Zitronenschale und -saft steif schlagen, den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Konfitüre durch ein Sieb streichen und unterrühren. Mandeln und Mohn vorsichtig unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 6 füllen und zu kleinen Tuffs von 2,5 cm auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. 2 Stunden trocknen lassen.

2. Dann im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 130 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 12-15 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen, die Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel etwas eindrücken und auf dem Papier auskühlen lassen.

3. Konfitüre durch ein Sieb streichen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die eingedrückten Plätzchen mit der Konfitüre (bis auf einen kleinen Rest) füllen, die andere Hälfte daraufsetzen. Mit der restlichen Konfitüre verzieren, mit den abgetropften Preiselbeeren belegen und trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und gut verschlossen lagern.