

Mohn - Marzipan - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 30 Stück

200	Gramm	Marzipan
30	Gramm	Mohn - gemahlen
75	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Kuvertüre - Vollmilch
1	Teel.	Speisestärke
1		Ei

Anleitung:

Backofen auf 150°C Umluft (E-Herd:175°C) vorheizen.

Marzipan grob würfeln. Ei trennen. Marzipan, Mohn, Stärke, Eiweiß und Puderzucker verrühren. Mithilfe von 2Teelöffeln ca. 30 kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und im Backofen ca. 12-15 Min. backen.

Die Makronen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Makronen mithilfe einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, sodass sie einen Schokoladenboden bekommen. Makronen auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

fett 22 %

449 kcal / 100g;77 kcal / Stück;17 g / Stück

60 min Zubereitung

15 min Backzeit