

Orangen - Marzipan Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen, Marzipan

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-------------------------------------|
| 300 | Gramm | Marzipan |
| 180 | Gramm | Staubzucker |
| 60 | Gramm | Eiklar |
| 50 | Gramm | Aranzini; kleinwuerfelig Gehackt |

Anleitung:

Marzipanrohmasse, Staubzucker, Eiklar mit Kochloeffel mischen und alles zu einer glatten Masse verruehren. Dann gehackte Aranzini dazugeben und unerruehren. Mit Spritzsack auf Blech das mit Backtrennpapier belegt ist, kleine Busserl aufdressieren. Bei ca. 190 C backen. Nach dem Backen mit Orangenmarmelade zusammensetzen.

Tip: Fertige Orangenbusserl in einer luftdichten Dose aufbewahren. Sie werden dann weich und saftig.