

Pinienkern - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Marzipan - Rohmasse
2		M.-große Ei(er), davon das Eiweiß
125	Gramm	Zucker
2	Essl.	Öl
3	Tropfen	Bittermandelöl
75	Gramm	Pinienkerne
100	Gramm	Kuchenglasur, dunkel

Anleitung:

Marzipan zerbröckeln. Mit Eiweiß, Zucker, Öl, Backaroma und 25g gemahlene Pinienkernen zum glatten Teig verrühren. Den Teig mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr.7-8 zu Katzenspuren oder Kipferln auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Restliche Pinienkerne darauf verteilen.

Makronen im vorgeheizten Backofen bei 150°C 15-18 Minuten backen und abkühlen lassen. Die Glasur im heißen Wasserbad schmelzen und die Makronen mit der Unterseite hineintauchen.