

# Preiselbeer-Makronen-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Gefüllt

Zutaten für: 35 Portionen

## *FÜR DEN TEIG*

---

125	Gramm	Butter, kalte, in Stücken
40	Gramm	Puderzucker
		Salz
1		Eigelb, Größe M
150	Gramm	Mehl
25	Gramm	Speisestärke
1	Essl.	Zitronensaft
		Außerdem: (für die Makronenmasse)
1		Eiweiß, Größe M
		Salz
75	Gramm	Puderzucker

## *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

300	Gramm	Wildpreiselbeeren
-----	-------	-------------------

### Anleitung:

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Ruhezeit ca. 3 Stunden

Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 5 Stunden

Benötigt werden außerdem: Rollholz, Kreis- oder Herz- Ausstecher (5 - 6 cm Ø), Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm Ø), kleiner Einwegspritzenbeutel

1. Für den Teig Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers kurz glatt kneten. Eigelb kurz unterkneten. Mehl und Stärke mischen, mit Zitronensaft unterkneten. Teig zum flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln, mindestens 3 Stunden kalt stellen.

2. Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche am besten mithilfe von Teigausrollleisten 3 mm dünn ausrollen und dicht an dicht zu Kreisen oder Herzen von 5 - 6 cm Ø ausstechen. Auf mit 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen und anschließend kalt stellen (siehe Tipp).

3. Für die Makronenmasse Eiweiß und 1 Prise Salz in einen Schlagkessel geben, überm heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers anschlagen. Sobald das Eiweiß leicht steif wird, Schüssel vom Wasserbad nehmen, Puderzucker zugeben und gut unterschlagen. Schüssel erneut aufs heiße Wasserbad stellen, Masse 3 Minuten weiterschlagen, bis sie weißglänzend und fest ist. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

4. Auf die Ränder der ausgestochenen Kekse dicht an dicht kleine Tupfen aufspritzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) jeweils 25 - 30 Minuten backen, nach je 10 Minuten die Ofentür kurz öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Plätzchen auf den Backblechen auf einem Gitter abkühlen lassen.

## Preiselbeer-Makronen-Kekse

(Fortsetzung)

5. Preiselbeeren aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. In einen kleinen Einwegspritzebeutel füllen und die Spitze abschneiden. Masse in die Mitte der Plätzchen füllen und fest werden lassen.

Pro Stück: 1 g E, 3 g F, 10 g KH = 73 kcal (309 kJ)

Tipp: Makronenmasse erst nach dem Ausstechen herstellen, da sie sofort aufgespritzt werden muss.

Info: Vorsichtig zwischen Backpapier in Blechdosen lagern; ca. 3 Wochen haltbar.