

Sesam - Makrönchen - Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 60-70 Makrönchen

3		Eiweiß
250	Gramm	Sesam
300	Gramm	Honigmarzipan
1		Vanilleschote; das Mark
1/2	Teel.	Anis, gemahlen

Anleitung:

Das Honigmarzipan mit Anis, Vanillemark, Sesam und Eiweiß gründlich verkneten.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit der Sterntülle kleine Makrönchen auf das Backblech spritzen.

Diese mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.

Dann bei 200°C 5-10 Minuten backen, bis sie goldgelb geworden sind.