

Tiroler - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 30 Stück

100	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Abgeriebene unbehandelte
2		Eiweiß
		Zitronenschale
90	Gramm	Feiner Zucker
1	Essl.	Rum
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
75	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1/2	Teel.	Gemahlener Zimt
75	Gramm	Gemahlene Mandeln
125	Gramm	Puderzucker
75	Gramm	Geriebene
2	Essl.	Zitronensaft
		Edelbitterschokolade
15		Halbierte rote Belegkirschen
75	Gramm	Sultaninen

Anleitung:

Den Backofen auf 160°C vorheizen, ein Blech befeuchten und mit Backpapier belegen. Für die Makronenmasse die Eiweisse zu einem sehr steifen Schnee schlagen, die Hälfte des Zuckers zufügen und so lange rühren, bis die Masse stark glänzt und der Zucker nicht mehr knirscht. Anschliessend den restlichen Zucker, den Vanillinzucker, die Haselnüsse, die Mandeln, die Schokolade, die Sultaninen, die Zitronenschale, den Rum, das Salz den Zimt und das Mehl vorsichtig unter den Eischnee mengen: dabei sollte die schaumige Konsistenz erhalten bleiben. Mit einem Teelöffel etwa 30 walnussgrosse Häufchen abstechen und auf das Backblech setzen; die Makronen 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens trocknen lassen. Einen Guss aus dem Puderzucker und den Zitronensaft anrühren, die Makronen damit dünn bestreichen und jeweils mit einer halbierten Belegkirsche garnieren.

Zubereitung: 50 Minuten