

Walnuss - Makronen - Gefüllte

Kategorien: Plätzchen, Makronen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DIE MAKRONENMASSE

3		Eiweißl
1	Prise	Salz
150	Gramm	Zucker
50	Gramm	Weizenmehl
200	Gramm	Gemahlene Walnusskerne

FÜR DIE TRÜFFELMASSE

200	Gramm	Weißer Kuvertüre
50	ml	Schalgsahne
2-3	Essl.	Apricot Brandy

ZUM BESTREUEN

20	Gramm	Fein gehackte Pistazienkerne
----	-------	------------------------------

Anleitung:

1. Für die Makronenmasse Eiweiß und Salz mit Handrührgerät mit Schneebesen auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker nach und nach unterschlagen.
2. Mehl sieben, mit Walnusskernen mischen und vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 40 Tupfen (Durchmesser 2-3cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier ausgelegt) spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben. Ober/Unterhitze: etwa 140 Grad (vorgeheizt) Heißluft: etwa 120 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 1 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 25 Minuten je Backblech
3. Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
4. Inzwischen für die Trüffelmasse die Kuvertüre in Stücke hacken und mit der Sahne in einem Topf im heißen Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Apricot Brandy unterrühren. Masse aus dem Wasserbad nehmen, in einen hohen Rührbecher füllen und im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen oder 1 Stunde kalt stellen.
5. Erkalte Trüffelmasse mit Handrührgeräte mit Rührbesen gut cremig rühren. Jeweils eine Makrone an der Unterseite mit der Trüffelmasse bestreichen, eine zweite Makrone daraufsetzen und den Rand mit fein gehackten Pistazien bestreuen.