

Zimt - Koriander Makronen

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Makronen

Zutaten für: 50 Stück

175	Gramm	Kalte Butter
100	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Mehl 1
1		Eigelb
1		Vanilleschote; das Mark
1	Prise	Gemahlener Zimt
		Mehl für die Arbeitsfläche
150	Gramm	Marzipanrohmasse
3		Eigelb
2		Eiweiß (leicht geschlagen)
		Zutaten für die Schokocreame
100	ml	Schlagsahne
200	Gramm	Lindt Couverture
		Zimt & Koriander
		Evtl. Blattgold (22 Karat, in Läden für Künstlerbedarf oder gehobene Konditoreien)

Anleitung:

1. Für den Teig die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit Puderzucker, Mehl, Eigelb, ausgekratztem Vanillemark und Zimt einen glatten Teig kneten (nicht zu lange, da er sonst brüchig wird). In Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher 4 x 4 cm große Quadrate ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit einer Gabel zweimal einstechen. Das Marzipan mit den Eigelben gut verkneten und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 3 füllen. Die Mürbeteigquadrate mit Eiweiß bestreichen. Die Marzipanmasse als Bordüre auf die Ränder spritzen (siehe Bild oben). Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Ober-/Unterhitze) ca. 12 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.

3. Für die Schokocreame die Sahne aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Couverture darin auflösen. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die ausgekühlten Plätzchen mit Hilfe eines Teelöffels mit der Schoko-Creme füllen. Eventuell noch warm mit Blattgoldstückchen garnieren und kalt werden lassen.