

Walnussmakronen I

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

350	Gramm	Walnusskerne; gemahlen
250	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Eiweiss; ca. 5 Eier Kl. 3
2		Vanilleschoten
1	Prise	Salz
2	Essl.	Brauner Rum
90		Walnusskerne; zum Belegen =
180	Gramm	???
75	Gramm	Dunkle Kuchenglasur
75	Gramm	Halbbitterkuvertuere

Anleitung:

Die gemahlene Walnuss mit dem Puderzucker und dem Eiweiss in 1 Schneekessel geben. Die Vanilleschoten laengs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Vanillemark und eine Prise Salz zu den Nüssen geben. Im heissen Wasserbad mit einem Holzloeffel gruendlich verruehren und die Masse unter staendigem Ruehren 8-10 Minuten erwaermen. Den Schneekessel aus dem Wasserbad nehmen. Den Rum hinzufuegen und die Masse mit den Quirlen des Handruehrgeraetes ca. 4 Minuten schaumig Ruehren. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Die Nussmasse portionsweise in einem Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr. 5 fuellen und daraus mit 4 cm Abstand zueinander 90 ovale, ca. 3 cm lange Tupfen; ca. Spritzen. In die Mitte jeweils eine Walnusshaelfte druecken. Die Makronen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von Unten bei 200 Grad 18-20 Minuten backen. Makronen mit Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen. Kuchenglasur und Kuvertuere grob zerteilen, in eine Schuessel geben und im warmen Wasserbad schmelzen. Gut durchruehren. Die Makronen an der Nusshaelfte anfassen und mit der Unterseite so weit in die Schokolade tauchen, dass ein Schokoladenrand von ca. 1/2 cm Hoehe entsteht. Die Makronen leicht am Gefaessrand abstreifen und auf Papier oder Folie setzen und den Guss erkalten lassen. (Haltbarkeit: 2 Wochen)

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04