

## Königgrätzer - Mohn - Powidl - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                                  |
|-----|-------|----------------------------------|
| 200 | Gramm | Marzipan                         |
| 50  | Gramm | Puderzucker                      |
| 7   |       | Ei(er), davon das Eiklar         |
| 150 | Gramm | Mohn, gemahlen                   |
| 100 | Gramm | Haselnüsse                       |
|     |       | Zimt und Nelkenpulver            |
|     |       | Zitrone(n) - Schale, gerieben    |
|     |       | Pflaumenmus (Powidl), zum Füllen |
|     |       | Kuvertüre, zum Tunken            |

### Anleitung:

Das Marzipan mit dem Staubzucker verkneten, nach und nach die Eiklar untermengen, so dass eine glatte Masse entsteht. Dann den Mohn, die Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver und die Zitronenschale einarbeiten. Das Ganze ca. 30 Min. rasten lassen, dann in einen Spritzsack füllen, nussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und im vorgeheizten Rohr bei 180°C 12-15 Min. backen.

Je zwei Makronen mit Powidl zusammensetzen und zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.