

Makronen - Minze - Täfelchen

Kategorien: Plätzchen, Eigen,

Zutaten für: 1 Rezept

Nemen sie ein Rezept

SCHOKOLADEN - MÜRBETEIG

Und ein Rezept

NORMALER BUTTER - MÜRBETEIG

Und ein Rezept

MAKRONENMASSE - ZUM SPRITZEN

250 Und
Aprikosenmarmelade
Ca.Fondant (Zuckerglasur vom Bäcker)
Oder sie rühren sich eine Puderzuckerglasur mit
Puderzucker und Eiweiß nicht zu fest selbst an.
Einige Tropfen Pfefferminzoel

Anleitung:

Schokoladenmürbteig ca.30x30 cm und 2-3 mm dick ausrollen leicht mit Wasser einpinseln und normaler Mürbteig in der selben größe und dicke aufeinander legen. Nun die Teigplatten mit dem Rollholz leicht anrollen, damit sie zusammen halten und anschließend gut durchkühlen(Kühlschrank)

Dann Teigoberfläche in Quatrante 3 x 3 cm einteilen und mit einem Scharfen Messer Quatrante zuschneiden. Die Plätzchen auf dem Backblech mit Backpapier verteilen. Nun in die Mitte auf jedes Plätzchen einen kleinen Kreise von der Makronenmasse spritzen. Bitte beim Spritzen darauf achten das die Plätzchen noch kühl und nicht wieder weich sind, es geht besser, wenn beim Spritzen ein Fehler gemacht wird.

Backen: Umluftbackofen 160°C 15-20 Min.Die unterseite darf leicht braun sein.Danach leicht mit einem Glasurpinsel heiß aprikodieren etwas abkühlen lassen und Fondant leicht angewärmt mit ein Paar Tropfen Minzeoel oder z.B. auch oder Minzegelee gefülltes Papiercornet den Kreis ausfüllen. Die Plätzchen nun gut abkühlen lassen,am besten etwa 1/2 Tag. Dann testen ob die Oberfläche und die Fülle trocken sind.

Die Füllung eingeben, geht auch mit einem Mocca oder Caffeelöffel.

Ein wirklich tolles Rezept,das etwas geschick erfordert, das Ihre Gäste Bewundern werden.