

Makronen - Stangen

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
2		Eiweiß
150	Gramm	Zucker
1-2	Teel.	Zitronensaft
150	Gramm	Gem. Mandeln
10	Tropfen	Bittermandel-Aroma

Anleitung:

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.
Zitronensaft zugeben. Mandeln, Marzipan (grob geraspelt) und Aroma unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 150 C ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen. 175 g Halbbitter-Kuvertüre schmelzen. Makronenstangen eintauchen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Mailänder Likörsterne