

Makronen mit Amarenakirschen

Kategorien: Backen, Gebäck

Zutaten für: 40 Stück

200	Gramm	Geschälte, gehackte Mandeln
200	Gramm	Marzipanrohmasse
2		Eiweiß (ca. 60 g)
150	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Dunkle Kuvertüre; fein Gehackt
2	Essl.	Kakaopulver; gehäuft
1	Prise	Zimtpulver
150	Gramm	Amarenakirschen abgetropft
40		Backoblaten; 4 cm Durchmesser

Anleitung:

1. Die Mandeln auf einem Blech im Ofen 5 Minuten hell rösten und abkühlen lassen.
2. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit 1 Eiweiß in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren. Das andere Eiweiß und den Puderzucker unterkneten. Kuvertüre, Kakaopulver, Zimt und geröstete Mandeln hinzufügen und alles zu einer weichen Masse verarbeiten.
3. Den Backofen auf 165°C vorheizen.
4. Nussgroße Stücke abnehmen und etwas flach drücken. Je 1 Amarenakirsche in den Marzipanteig einhüllen und zu einer Kugel formen. Je 1 Kugel auf 1 Oblate setzen, dabei etwas andrücken.
5. Nicht zu dicht auf die Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.