

# Preiselbeermakronen

Zutaten für: 60 Stück

200	Gramm	Marzipanrohmasse
5		Eiweiß
250	Gramm	Geriebene Mandeln
350	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Zimtpulver
150	Gramm	Dunkle Kuvertüre gerieben Zucker; zum Bestreuen
100	Gramm	Preiselbeermarmelade

## Anleitung:

1. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit 1 Eiweiß in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt rühren. Mandeln, Zucker und Zimt dazugeben und nach und nach mit dem restlichen Eiweiß darunter rühren. Zuletzt die geriebene Kuvertüre untermischen und alles zu einer weichen Masse verarbeiten.
2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf mit Backpapier belegte Bleche Makronen von etwa 2 cm Durchmesser spritzen. Dabei reichlich Zwischenraum lassen. Mit Zucker leicht bestreuen. Etwa 1/2 Tag trocknen lassen.
3. Den Backofen auf 160 GradC vorheizen. Die Makronen 12 bis 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
4. Je 2 Makronen auf der flachen Seite mit Preiselbeermarmelade bestreichen und zusammensetzen.

## Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann