

Anis - Makronen - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Makronen, Weihnachten, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Marzipanrohmasse, mit
125	Gramm	Zucker, und
70-80	Gramm	Eiweiß, ca.
		Achtung: bei Verwendung von Trockeneiweiß (60-70 mml Wasser, mit 85g Trockeneiweiß Vermischen)
		Zitronenaroma
1-2	Teel.	Gem. Anis

Anleitung:

Alles mit dem Handrührgerät im langsamen Gang gut vermischen. In gehobelte Mandeln mit Lochtülle gut Nussgroße Tupfen spritzen, in Mandeln rollen und die Kugeln auf Blechreinpapier setzen. Mit Puderzucker dem etwas gem. Anis zugegeben wird nach dem Backen ausgekühlt absieben, oder leicht Aprikodieren.