Weihnachtsbacken Rezepte

Eigelbmakronen

Gattung: Backen, Weihnachten

3	Eigelb	Kirschstücke, kandierte
250 g	Marzipanrohmasse	Mandeln, halbierte
75 g	Puderzucker	-abgezogene
	Oblaten (etwa 3 cm Ø)	

Eigelb mit Marzipanrohmasse und Puderzucker zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, kleine Plätzchen auf die Oblaten spritzen und mit Kirschen und Mandeln garnieren.

Auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T.- 150 °C / 20 bis 25 Minuten.