

Weihnachtsbacken Rezepte

Gefüllte Mandelmakronen

Gattung: Backen, Weihnachten

3	Eier		Butter/Margarine
	-davon das Eiweiß		-zum
1	Zitrone		-Einfetten
	-davon	100 g	Haselnussglasur
1 Teel.	Zitronensaft	200 g	Marzipanrohmasse
170 g	Puderzucker	2 Essl.	Mandellikör
175 g	gemahlene Mandeln		-Amaretto

Backofen auf 150 °C (Gas: Stufe 1) vorheizen. Eiweiß mit Zitronensaft sehr steif schlagen, bis die Masse ganz schaumig ist. Die Mandeln vorsichtig unterziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und haselnussgroße Tupfen auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen.

Im Ofen 15 Minuten backen, danach etwas abkühlen lassen. Haselnussglasur im Wasserbad schmelzen. Marzipanrohmasse mit Mandellikör verkneten, zu haselnussgroßen Kugeln formen.

Auf die Hälfte der Makronen jeweils eine Marzipankugel setzen, mit je einer zweiten Makrone belegen, leicht zusammendrücken. Obere Makrone mit der Glasur überziehen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.