

Weihnachtsbacken Rezepte

Kardamomhäufchen

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Backen, Konfekt, Weihnachten

Für den Teig:

5	Eiweiß (Gew. Kl. M)	2	g	Kardamom
200 g	Zucker	3	Essl.	Rosenwasser
80	g Mandelblättchen	100	g	Speisestärke

Für den Guss:

200 g	Puderzucker	1	Pack.	Hagebuttenmus
	Saft einer Zitrone			(aus dem Reformhaus)
5	Essl. Rum			

Zum Garnieren:

30 g Walnusshälften

Das Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß schnittfest schlagen.

Die Mandelblättchen, Kardamom, Rosenwasser und Speisestärke mit dem Rührlöffel vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180-C, Gas: Stufe 3) vorheizen.

Im Abstand von 8cm Walnuss große Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene etwa 10-12 Minuten backen.

Für den Guss gesiebten Puderzucker, Zitronensaft und Rum verrühren. Die Makronen damit bestreichen, jeweils etwas Hagebuttenmus obenauf setzen und mit einer Walnusshälfte garnieren.