Weihnachtsbacken Rezepte

Mohnmakronen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Eiweiß, Kekse, Marzipan, Mohn, Walnüsse, Weihnachten

80 g	Sultaninen	1	Msp. Salz
50 ml	Rum (42%)	1	Essl. Zwiebackmehl
150 g	frisch gemahlener Mohn	100 g	Marzipanrohmasse
1/2 Teel.	Ceylon-Zimt	100 g	Zucker
2	Teel. dünn abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone	3	Eiweiß
			Fett und Mehl fürs Blech
		75 g	Walnußkerne

Sultaninen in Rum einweichen und zugedeckt über Nacht stehen lassen. Mohn, Zimt, 1 TL Zitronenschale, Salz und Zwiebackmehl mischen. Marzipanrohmasse mit Zucker verkneten. Eiweiß nach und nach mit den Quirlen des Handrührers mit dem Marzipan verrühren. Die Mohnmischung unterheben. Die Masse zugedeckt 15 Minuten quellen lassen. Das Blech dünn fetten und leicht mit Mehl bestäuben oder mit Backtrennpapier auslegen. Die Masse einmal kräftig durchrühren und Portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 6 füllen. 100 Häufchen mit Abstand auf das Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175° (Gas 2) auf der mittleren Einschubleiste 10-12 Minuten backen. Noch heiß vom Blech lösen und auskühlen lassen. Die Walnuskerne durch die Mandelmühle drehen. Die Sultaninen mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, mit den Nüssen und der restlichen Zitronenschale mischen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 4 füllen und bei der Hälfte der Makronen je einen Tupfer auf die flache Seite spritzen. Die andere Hälfte mit der flachen Seite darauf drücken.