

Weihnachtsbacken Rezepte

Pinienkern Makronen

Anzahl: 60 Stück

Gattung: Backen, Advent, Weihnachten

250 g	Marzipanrohmasse	3 Tropfen	Backaroma
2	Eiweiß	75 g	"Bittermandel"
125 g	Zucker	1	Pinienkerne
2	Essl. Öl		Pkt. Kuchenglasur, dunkel

Marzipan zerbröckeln. Mit Eiweiß, Zucker, Öl, Backaroma und 25 g gemahlene Pinienkernen mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 füllen und zu Katzensungen oder Kipferln auf ein Backblech mit Backpapier spritzen. 50 g Pinienkerne darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

150 - 160°, 2. Schiebeleiste v.u. 150 - 160°, Umluftbackofen 15 - 18 Minuten

Kalt werden lassen. Die Glasur im heißen Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 auflösen und Plätzchen mit der Unterseite hinein tauchen.

Ergibt ca. 60 Stück