

Weihnachten Backen Rezepte

Schwalbennester mit Makronenkranz

Gattung: Backen, Gebäck, Plätzchen, Thüringen, Advent

	Teig:		
125 g	Margarine oder Butter	250 g	Mehl
75 g	Zucker	1	Prise Salz
1	Ei	1	Zitronensaft

Füllung:

Aprikosenmarmelade

Makronenmasse:

1	Eiweiß	60 g	Mandeln, fein gemahlene
60 g	Zucker		

Butter und Zucker kräftig rühren. Das Ei einarbeiten und das Mehl darüber sieben. Salz und Zitronensaft hinzufügen und zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig im Kühlschrank rasten lassen, dann auf bemehlter Unterlage ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen.

Für die Makronenmasse das Eiweiß mit Zucker und Mandeln bei gelinder Wärme solange in einem Topf rühren, bis die Masse gut gebunden ist. Sie darf weder kochen noch zu fest werden! Die Makronenmasse etwas abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen. Mit mittelgroßer Sternentülle Ringe auf die ausgestochenen Plätzchen spritzen. In die Mitte jeweils einen TL Marmelade geben. Bei guter Mittelhitze backen. Auskühlen lassen.

Backzeit: 15-20 Minuten Hitze: 150° - 180° C

Tipp: Diese Plätzchen werden mit der Zeit immer besser. Sie sollten lange vor dem Weihnachtsfest gebacken werden!