

Weihnachtsbacken Rezepte

Sesam Makronen

Gattung: Backen, Weihnachten

400 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
6 Eigelb (evtl. mehr)

1 Ei
50 g geschälter Sesam

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Eigelb zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Makronen von 3 cm Y spritzen.

Ei verquirlen, Makronen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175°C / 25 bis 30 Minuten.