

Weihnachtsbacken Rezepte

Tiroler Makronen

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Backen, Weihnachten

100 g	Weizenmehl,	1	Teel. abgeriebene unbehandelte
2	Eiweiß,		Zitronenschale,
90 g	feiner Zucker,	1	Essl. Rum,
1	Pack. Vanillinzucker,	1	Prise Salz,
75 g	gemahlene Haselnüsse,	1/2	Teel. gemahlener Zimt,
75 g	gemahlene Mandeln,	125 g	Puderzucker,
75 g	geriebene	2	Essl. Zitronensaft,
	-Edelbitter	15	halbierte rote
75 g	Sultaninen,		-Belegkirschen,

Den Backofen auf 160°C vorheizen, ein Blech befeuchten und mit Backpapier belegen. Für die Makronenmasse die Eiweiße zu einem sehr steifen Schnee schlagen, die Hälfte des Zuckers zufügen und so lange rühren, bis die Masse stark glänzt und der Zucker nicht mehr knirscht. Anschließend den restlichen Zucker, den Vanillinzucker, die Haselnüsse, die Mandeln, die Schokolade, die Sultaninen, die Zitronenschale, den Rum, das Salz den Zimt und das Mehl vorsichtig unter den Eischnee mengen: dabei sollte die schaumige Konsistenz erhalten bleiben. Mit einem Teelöffel etwa 30 Walnuss große Häufchen abstechen und auf das Backblech setzen; die Makronen 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens trocknen lassen. Einen Guss aus dem Puderzucker und den Zitronensaft anrühren, die Makronen damit dünn bestreichen und jeweils mit einer halbierten Belegkirsche garnieren.