

Weihnachtskuchen Rezepte

Bassumer Makronen Kuchen

Kuchen, Gebäck, Pralinen, Kuchen, Weihnachten

1. Teigschicht (Teig)

4 Eigelb
100 g Margarine oder Butter
100 g Zucker
100 g Mehl

1 Teel. Backpulver (gestrichen)
evtl. Aroma (Rum oder
Vanille oder Bittermandel)

2. Teigschicht (Makronenmas)

4 Eiweiss
125 g Zucker

125 g gemahlene Mandeln oder
Haselnüsse

Das Rezept ist ganz einfach, auch wenn es sich zuerst nicht so liest. Man nehme zwei Rührschüsseln. Die Eier werden getrennt, in eine Schüssel kommen die Eiweisse, in die andere die Eigelbe. Zuerst wird das Eiweiss steif geschlagen, dann nach und nach 125 g Zucker dazugegeben. Wenn die Masse steif ist, werden die Mandeln oder Haselnüsse vorsichtig untergehoben, bis alles gut vermengt ist. Schüssel nun stehen lassen. In der anderen Schüssel werden die Eigelbe mit 100 g Zucker, 100 g Margarine (Butter) schaumig gerührt. Dann evtl. das Aroma zufügen. Anschliessend nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Teig aus dieser Schüssel nun in eine Form (ca. 24-26 cm) streichen, schön glatt. Anschliessend die Makronenmasse aus der anderen Schüssel darüber geben. Und ab in den Backofen. Bei 175 Grad braucht der Kuchen 45 min.

Tip: Ich rühre zuerst die Makronenschicht an, weil ich dann mit den Rührquirlen weiterarbeiten kann, um den Teig anzurühren, ohne sie zwischendurch zu waschen.

Die Backform lege ich einfach mit einem Stück Butterbrot Papier aus - das teure Backtrennpapier muss hier nicht sein. Aber nur die Form ausbröseln reicht nicht.

Nach dem Backen wird der Kuchen mit der Makronenschicht nach unten gelegt und die Teigschicht mit Kuvertüre überzogen.