

Weihnachtsgebäck

Mandel Makronen Blätter

Zutaten: Teig für ca. 55 Stück

175g	Mehl	1 Esslöffel	Sahne
125g	Butter (Margarine)	Mehl für die	Arbeitsfläche
100g	Zucker		Backpapier
1 Päckchen	Vanillezucker	ca. 55	halbe Mandelkerne
75g	Speisestärke		Frischhaltefolie
2	Eier		
200g	Marzipan Rohmasse		

Für den Teig:

Das Mehl mit der Speisestärke, 1 Ei, und 75g Zucker vermischen. Anschließend Vanillezucker und weiche Butter dazugeben. Jetzt alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Danach den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen. Ovale Blätter (6cm Länge) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Jetzt das zweite Ei trennen. Die Marzipan Rohmasse in eine Schüssel krümeln. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker dazugeben und gut verrühren. Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Nun das Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Teigblätter damit bestreichen. Auf jedes Makronen Blatt der Länge nach einen Marzipanstreifen spritzen. Je eine Mandelhälfte darauf drücken und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 15 Minuten backen.