

Mandel-Marzipan-Makronen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Bleche (ca. 80 Makronen)

4 Eiweiß
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
300 g gemahlene Mandeln
150 g Marzipanrohmasse
1 Prise(n) Zimt
Oblaten (5 cm Durchmesser)
100 g Kuvertüre

Das süße Mandelgebäck ist nicht nur zu Weihnachten eine gern gesehene Nascherei auf dem Plätzchenteller. Mit zartem Marzipan und herber Schokolade haben diese Marzipan-Makronen großes Potenzial echte Lieblingsplätzchen zu werden. Also ab in die Küche und ran an die Zubereitung dieser zuckersüßen Nussmakronen!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Eiweiß mit dem Handmixer oder einer Küchenmaschine auf höchster Stufe steif schlagen, nach und nach die Hälfte des Zuckers und Vanillezucker einrieseln lassen.

- 3 -

Marzipanrohmasse fein hacken. Marzipan, gemahlene Mandeln, restlichen Zucker und Zimt gut miteinander vermischen. Eischnee unter die Marzipanmasse heben.

- 4 -

Teig mit einem Esslöffel oder einem Spritzbeutel auf die Oblaten geben und im heißen Ofen 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 5 -

Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und Makronen nach Belieben damit verzieren.