Artikel vom 07.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/makronenplaetzchen

Makronenplätzchen



Foto: Elke Honné

Zutaten (für circa 80 Stück):

Teig: 250 g Mehl,

½ gestrichener TL Backpulver,

75 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

3 Eigelb (Größe M),

125 g Butter oder Margarine.

Belag:

3 Eiweiß (Größe M),

175 g Zucker,

1 gehäufte Msp gemahlener Zimt,

200 g angezogene,

gemahlene Mandeln,

2 Tropfen Bittermandelaroma.

Zubereitung: Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Butter oder Margarine hinzufügen. Alles mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche von Hand zu einem glatten klebrigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einer Form (Ø etwa 4 cm) Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Für den Belga Eiweiß sehr steifschlagen, nach und nach den Zucker unterschlagen. Zimt, Mandeln und Aroma vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf jedes Teigplätzchen einen Tuff spritzen. Die Backbleche nacheinander bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 12 Minuten backen. Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Rost erkalten lassen. *Elke Honné*