

Cassata-Makronen

Für das Backblech:

Backpapier

Makronenmasse:

100 g bunte Belegkirschen

3 Eiweiß (Größe M)

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

50 g Puderzucker

10 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

100 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt



etwa 65 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Makronen am besten einen Tag vor dem Verzehr backen, da sie noch nachtrocknen und so erst ihre letztendliche Festigkeit erhalten.
- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Dieses Rezept eignet sich gut zur Eiweißverwertung.

1. Vorbereiten: Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 130°C

Heißluft: etwa 110°C

2. Makronenmasse: Belegkirschen waschen, trocken tupfen und klein hacken. Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Finesse nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Puderzucker mit Gustin mischen, sieben und nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Kirschen, Pistazien und Mandeln vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben (nicht rühren). Mit Hilfe von 2 Teelöffeln knapp walnussgroße Makronen auf das Backblech setzen und backen. Die Farbe der Makronen muss hell bleiben und das Gebäck sich noch weich anfühlen.

Backzeit: etwa 30 Min.

Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die kalten Makronen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und in fest schließenden Dosen trocken lagern.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 1 g, Kh: 3 g, kJ: 111, kcal: 27



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.