

# Cassata-Makronen

Knuspriges Eiweißgebäck mit Mandeln und Belegkirschen zu Weihnachten

etwa 65 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**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 gehackte  
Pistazien  
100 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

## 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.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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.

### Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

