

Gefüllte Makronen-Blüten und -Herzen

Ausstechplätzchen mit Marzipan, gefüllt mit Konfitüre.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

225 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter oder Margarine

2 Eigelb (Größe M)

Makronenmasse:

300 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

2 Eiweiß (Größe M)

1 EL Puderzucker

Füllung:

etwa 150 g samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich

etwa 150 g samtiger Johannisbeer-Fruchtaufstrich

Wie backe ich leckere gefüllte Plätzchen mit Marzipan und Konfitüre?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und Blüten und Herzen (Ø etwa 7 cm) ausstechen. Die Motive auf das Backblech legen.



3 Makronenmasse zubereiten:

Marzipan auf der Haushaltsreibe grob raspeln und in einen Rührbecher geben. Eiweiß und Puderzucker hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 7 mm) geben und auf jede Blüte bzw. Herz einen dünnen Marzipankranz oder -tupfen spritzen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 11 - 13 Min.

Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Füllung zubereiten:

Fruchtaufstriche getrennt in kleinen Töpfchen etwas einkochen lassen, in die Mitte jedes Plätzchens einfüllen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Hübsch verpackt lassen sich die Makronen-Blüten wunderbar verschicken. Hierzu zwischen den einzelnen Lagen ein Stück Backpapier legen.
- Das Gebäck lässt sich auch mit anderen Konfitüren oder Gelees füllen.