





# Herz-Makronen-Plätzchen

Makronenherzen - gespritzt mit zartrosa Zuckerguss.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Makronenmasse:

150 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
30 g Zucker  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz

### Zum Verzieren:

50 g Puderzucker  
etwa 1 EL Wasser  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
rot

Wie backe ich Makronen-Plätzchen in Herzform?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Makronenmasse zubereiten:

Marzipan in kleine Stückchen schneiden und in einen Rührbecher geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Makronenmasse portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und etwa 12 Herzen von etwa 6 cm Größe auf das Backblech spritzen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 9 Min.**

Gebäck mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



**3 Verzieren:**

Pudrzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und nach Belieben mit Back-& Speisefarbe rosa einfärben. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Herzen besprenkeln oder vollständig mit Guss bedecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die frisch besprenkelten Herzen können auch z. B. mit Dr. Oetker Gebäckschmuck bestreut werden.
- Die Makronenherzen können bis zu 1 Woche aufbewahrt werden.
- Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, nehmen Sie einen kleinen Gefrierbeutel und schneiden eine kleine Ecke ab.

