

# Kirsch-Mohn-Wolken

Zarte Makronen mit Mohnsamen und getrockneten Sauerkirschen zu Weihnachten

etwa 65



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

10 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

30 g Mohnsamen (2 EL)

100 g getrocknete Sauerkirschen

### Zum Verzieren:

25 g weiße Schokolade

getrocknete Sauerkirschen

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 100 °C**

**Heißluft etwa 80 °C**

## 2 Eiweißmasse:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Bourbon Vanille-Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Gustin mit Mohn mischen und auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Kirschen vorsichtig unterheben (nicht rühren). Mit Hilfe von 2 Teelöffeln knapp walnussgroße Wolken auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 90 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die kalten Makronen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen.

### 3 Verzieren:

Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Den Beutel in ein Wasserbad "hängen" und die Schokolade bei mittlerer Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden, die Schokolade über das Gebäck sprengeln und die Kirschen mit der Schokolade auf das Gebäck kleben. Makronen in fest schließenden Dosen trocken lagern.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt getrockneter Kirschen können Sie auch Cranberrys oder Rosinen verwenden.
- Makronen am besten einen Tag vor dem Verzehr backen, da sie noch nachtrocknen und so erst ihre letztendliche Festigkeit erhalten. Man kann sie etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.