

Makronenkuchen

Saftiger Kuchen mit Butter und Mandeln für die Kaffeetafel.

etwa 17 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
200 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Makronenmasse:

2 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma aus Rö.
175 g gemahlene Mandeln mit Schale

1 Vorbereiten:

Die Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen und portionsweise auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Teig in die Kastenform füllen.



3 Makronenmasse zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker unter Rühren langsam einrieseln lassen und dabei auf mittlerer Stufe so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zuletzt Mandeln und Aroma kurz unterheben. In die Mitte des Rührteigs der Länge nach mit einem Löffel eine Vertiefung eindrücken (4 cm tief und 4 cm breit) und die Makronenmasse einfüllen. Backen.

Backzeit: etwa 75 Min.

Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

