





Mannheimer Teegebäck

Haselnuss-Plätzchen mit Makronenhaube

etwa 40    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

125 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
35 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Eigelb (Größe M)
60 g weiche Butter oder Margarine

Eiweißmasse:

1 Eiweiß (Größe M)
40 g Zucker
2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma aus Rö.
25 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
25 g Dr. Oetker gehackte Mandeln oder Haselnüsse

1 Knetteig:

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 in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C

2 Eiweißmasse:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen, Aroma hinzufügen. Mandeln oder Haselnüsse vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und mit runden Ausstechern (Ø etwa 4 cm) Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen und mit der Eiweißmasse bestreichen (etwa 1 TL Eiweißmasse pro Plätzchen). Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

- 4 Makronen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Mehrere Backpapierstücke in Größe des Backblechs zuschneiden. Die Bögen mit den ausgestochenen Teigplätzchen belegen. Die belegten Papierbögen an der flachen Seite auf das Backblech ziehen und nacheinander backen.
- Bestreuen Sie das Teegebäck mit Kakao oder besprenkeln Sie es mit geschmolzener Schokolade.

