


Marzipan-Kokos-Makronen

Saftige Makronen mit Kokos und Marzipan für festliche Tage

etwa 50 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Kokos-Makronen
3 Eiweiß (Größe M)
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben und Eiweiß hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einer glatten Masse verarbeiten. Teig in einen Spritzbeutel (große gezackte Tülle) füllen und auf das Backblech spritzen.

3 Marzipan-Rohmasse verkneten, 1 cm dicke Rollen daraus formen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen, in die Mitte der Teighäufchen setzen und leicht andrücken. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Kuvertüre Fix nach Packungsanleitung schmelzen. Makronen mit der Unterseite in den Guss tauchen und fest werden lassen.

