

# Schneemann-Macarons

Süßes Mandelgebäck mit fruchtiger Marzipan-Füllung

25 - 30 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Backpapier

### Eiweißmasse:

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
150 g Puderzucker  
2 Eiweiß (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Zucker  
1 Pr. Salz

### Füllung:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Rot  
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

## 1 Vorbereiten:

Mandeln und Puderzucker mischen und mit einem Universalzerkleinerer sehr fein mahlen, ggf. in mehreren Portionen mahlen. Die Mischung durch ein feines Sieb streichen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen.

## 2 Eiweißmasse:

Eiweiß mit Vanillin-Zucker, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Mandel-Puderzucker-Gemisch in 2 Portionen unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben. Pro Schneemann jeweils 2 verschieden große Tupfen (Ø etwa 2,5 cm und etwa 1,5 cm) direkt nebeneinander auf das Backpapier spritzen (Abb. 1) und dann mind. 30 Min. trocknen lassen. Backofen vorheizen.



**Ober-/Unterhitze etwa 150 °C**

- 3 Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 12 - 15 Minuten**

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### 4 Füllung:

Die Plätzchen vorsichtig vom Papier lösen. Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Marzipan in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Füllung in einen kleinen Einweg-Spritzbeutel oder Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Füllung gleichmäßig auf die flache Seite der Hälfte der Gebäcke verteilen (Abb. 2) und jeweils ein Oberteil daraufsetzen.



#### 5 Verzieren:

Mit Zuckerschrift Augen, Mund, Knöpfe und Nasen aufspritzen.

##### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Macarons schmecken frisch am besten, sie sind max. 3 Tage lagerfähig.
- Die Füllung schmeckt auch mit anderen Konfitüren oder Orangenmarmelade.
- Für die Nasen können Sie auch vor dem Backen jeweils eine gestiftelte Mandel aufsetzen.