

Walnuss-Makronen-Stäbchen

Marzipanmakronen mit Walnüssen - Walnuss Makronen Stäbchen aus Eiweißmasse mit Schokolade selber backen.

etwa 50 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Eiweißmasse:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

1 Eiweiß (Größe M)

75 g Zucker

1 Pr. Salz

3 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus RÖ.)

100 g gemahlene Walnüsse

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel (Becher)

Wie backe ich einfache Walnuss-Makronen-Kekse?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Eiweißmasse zubereiten:

Marzipan klein würfeln und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Die Masse in kleinen Portionen auf einem Brett zu Rollen (Ø 1 cm) formen. Davon jeweils etwa 5 cm lange Stangen abschneiden. Stangen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Die Walnuss-Makronen-Stäbchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



3 Verzieren:

Glasur nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Die Enden des Gebäcks schräg in die Glasur tauchen, etwas abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck am besten in einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren (etwa 2 Wochen, mit der Zeit wird das Gebäck weicher).
- Nach Wunsch die Gebäckenden mit der noch flüssigen Glasur mit gemahlenden Walnüssen bestreuen und fest werden lassen.

