

## Makronen

### PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

[www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

### Nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Freitag, 5. Mai 2006

[www.Hans-joachim60.de](http://www.Hans-joachim60.de)

### Index

Alkohol .....	5	Marzipan .....	66
Diverses.....	22	Nüsse.....	80
Hafer.....	25	Obst .....	90
Kokos.....	30	Torten .....	99
Kuchen.....	41	Walnuss .....	103
Mandeln .....	50		

### Inhaltsverzeichnis

Makronen.....	1
PS .....	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis aktiv.....	1

Alkohol .....	5
Äpli Makronen.....	5
Ananaskrapfen 3 Ei + 2 Eigelb M.....	6
Annas Mandelmakronen 3 Eiweiß M F .....	7
Beschwipste Walnussmakronen 3 Eiweiß M.....	8
Fürst Pückler Eis M.....	8
Gefüllte Mandelmakronen 3 Eiweiß.....	9
Gekochte Haferflocken Makronen M.....	10
Kaffeemakronen 3 Eiweiß M.....	10
Käsekuchen mit Makronen und Mandeln 3 Ei M.....	11
Kirschmakronen 2 Eiweiß M.....	12
Knusprige Mandel Makronen 2 Eiweiß F.....	12
Lübecker Kokosmakronen 5 Eiweiß M F .....	13
Makronen Nestchen 1 Ei + 4 Eiweiß.....	14
Mandelcreme M.....	15
Marzipan Früchte Makronen 3 Eiweiß.....	15
Mohn Makronen 2 Eiweiß M.....	16
Nuss Makronen 4 Ei.....	17
Osterhasentorte 3 Ei M.....	17
Pfirsich Makronen Auflauf 3 Ei M.....	18
Präsidenten Creme 5 Ei M.....	18
Sherrytorte 4 Ei + 3 Eiweiß.....	19
Überbackene Pfirsiche 4 Eigelb M.....	20
Weißer Wölkchen 3 Eiweiß.....	21
Diverses .....	22
Amarettinimakronen 3 Eiweiß.....	22
Käse Nuss Makronen 3 Eiweiß M.....	22
Michas Müsli Makronen 4 Eiweiß M.....	23
Schoko Krokant Makronen 3 Eiweiß M.....	23
Sonnenblumenmakronen 3 Eiweiß.....	24
Vanilleeis 5 Eigelb M.....	25
Hafer.....	25
Fleksmakronen 3 Ei F.....	25
Gekochte Haferflocken Makronen M.....	26
Gewürzmakronen 4 Eiweiß M.....	27
Haferflocken Makronen.....	27
Haferflocken Makronen mit Backpflaumen 3 Ei.....	28
Haferflockenmakronen 2 Ei.....	28
Knusprige Mandel Makronen 2 Eiweiß F.....	29
Kokos.....	30
Blitzschnelle Kokosmakronen 2 Ei M F .....	30
Grünkernmakronen mit Kokos 4 Ei M.....	30
Kokos Makronen 4 Eiweiß.....	31
Kokosmakronen 120 g Eiweiß.....	31
Kokosmakronen 225 g Ei.....	32
Kokosmakronen 3 Eiweiß.....	32
Kokosmakronen 5 Eiweiß.....	33
Kokosmakronen 8 Eiweiß M.....	33

Kokosmakronen mit Ingwer 3 Eiweiß M.....	34
Kokosmakronen mit Varianten 2 Eiweiß.....	34
Kokosnussmakronen 2 Eiweiß M.....	35
Kokoszwiebackmakronen 4 Eiweiß.....	36
Makronen mit Schokosplitter M.....	36
Marzipan Kokosmakronen 1 Eiweiß M.....	36
Oma's Kokosmakronen 4 Eiweiß M F.....	37
Quark Kokosmakronen 4 Eiweiß M.....	38
Saftige Kokosmakronen 8 Eiweiß F.....	39
Schoko Kokos Makronen 3 Eiweiß M F.....	40
Zimt Honig Makronen 6 Eiweiß F.....	40
Kuchen.....	41
Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M F.....	41
Käsekuchen mit Makronen und Mandeln 3 Ei M.....	43
Kirsch Kokos Kuchen 3 Ei M.....	44
Kokosmakronen Apfel Kuchen 4 Ei M.....	45
Makronen Gugelhupf 5 Ei + 1 Eiweiß.....	46
Makronenkuchen 2 Ei + 2 Eigelb.....	46
Makronenkuchen mit gemischten Beeren 1 Ei.....	47
Mokka Makronen Gugelhupf 4 Ei M.....	48
Warmer Heidelbeerkuchen mit Vanilleeis 4 Ei M.....	49
Mandeln.....	50
Citrus Makronen 2 Eiweiß.....	51
Dattel Mandel Makronen 4 Eiweiß.....	51
Feigen Mandel Makronen 4 Eiweiß M.....	52
Französische Mandelmakronen 4 Eiweiß.....	53
Grieß Makronen 4 Ei.....	54
Holländische Makronen 2 Eiweiß M.....	54
Italienische Schokoladenmakronen 7 Eiweiß.....	55
Kaffee Makronen 2 Eiweiß M.....	56
Makronen 5 Eiweiß.....	56
Makronen aus Nüssen, 3 Eiweiß M F.....	56
Makronen mit Espresso Creme 2 Eiweiß M.....	57
Mandel Gewürz Makronen 2 Ei.....	58
Mandel Grieß Makronen 4 Eiweiß F.....	59
Mandel Kokos Makronen 3 Eiweiß.....	59
Mandel Makronen 4 Ei.....	60
Mandel Makronen 4 Eiweiß.....	60
Mandelmakronen 2 Eiweiß.....	61
Mandelmakronen 3 Eiweiß.....	61
Mohn Makronen 3 Eiweiß.....	62
Orangenmakronen 3 Eiweiß M.....	63
Schoko Makronen 2 Eiweiß M.....	63
Schokolade Makronen 6 Eiweiß M.....	64
Schokolade Mandel Makronen 4 Eiweiß M.....	64
Schokoladen Zimt Makronen 1 Ei M.....	65
Marzipan.....	66
Französische Makronen 100 g Eiweiß.....	66

Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M F.....	67
Kokos Marzipan Makronen 1 Eiweiß M F.....	68
Kokos Marzipan Makronen 3 Eiweiß M.....	69
Kokosmakronen 1 Ei + 4 Eiweiß F.....	69
Königgrätzer Mohn Powidl 7 Eiweiß M.....	70
Lübecker Kokosmakronen 5 Eiweiß M F.....	71
Makronenstreifen mit Konfitüre 4 Eigelb.....	71
Mandel Makronen Ostereier 2 Eiweiß M.....	72
Mannheimer Dreck 150 g Eiweiß M.....	73
Marzipan Kokos Makronen 5 Eiweiß.....	74
Marzipan Kokosmakronen 1 Eiweiß M.....	74
Marzipan Makronen 6 Eiweiß.....	75
Mohn Makronen 4 Eiweiß Mar F.....	76
Mohnmakronen 1 Ei M.....	77
Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M.....	77
Nougat Marzipan Makronen 2 Eiweiß.....	78
Pinienkern Makronen 2 Eiweiß.....	79
Sesam Makronen 1 Ei + 6 Eigelb.....	79
Nüsse.....	80
Angies Capuccino Makronen 4 Eiweiß M F.....	80
Buttergebackene Haselnussmakronen 2 Eiweiß.....	81
Cappuccino Nussmakronen 2 Eiweiß F.....	82
Haselnuss Makronen 4 Eiweiß F.....	82
Haselnuss Makronen 6 Eiweiß.....	83
Haselnuss Makronen Renate.....	83
Haselnussberge 3 Eiweiß M.....	84
Haselnussmakronen 2 Eiweiß.....	84
Haselnussmakronen 3 Eiweiß.....	85
Haselnussmakronen 4 Eiweiß.....	85
Haselnussmakronen mit Mandeln 3 Eiweiß.....	85
Himmlische Makronen 3 Eiweiß M.....	86
Ingwer Makronen 4 Eiweiß.....	87
Italienische Schokoladenmakronen 7 Eiweiß.....	87
Makronen 2 Eiweiß.....	88
Nuss Schoko Makronen 4 Eigelb M.....	88
Nussmakronen 2 Eiweiß.....	89
Nussmakronen 3 Eiweiß F.....	89
Obst.....	90
Ananas Makronen 3 Eiweiß.....	90
Aprikosen Mandelmakronen 4 Eiweiß.....	91
Blutorangen Trifle M.....	91
Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M Mar.....	92
Himbeerschäumchen 5 Eiweiß.....	93
Makronen Himbeer Ecken 1 Ei.....	94
Makronen Kirsch Torte 1 Ei + 4 Eiweiß.....	95
Makronen Pflaumentorte 1 Ei + 1 Eigelb M Mar.....	96
Überbackene Pfirsiche 4 Eigelb M.....	97
Winterlicher Apfeltraum 3 Ei M F.....	97

Torten .....	99
Makronen Kirsch Torte 1 Ei + 4 Eiweiß.....	99
Makronen Pflaumentorte 1 Ei + 1 Eigelb M Mar.....	100
Makronen Schokoladentorte 3 Eigelb M Mar.....	101
Sherrytorte 4 Ei + 3 Eiweiß.....	102
Walnuss.....	103
Mohn Makronen 4 Eiweiß F .....	103
Wallnussmakronen 3 Eiweiß .....	104
Walnuss Makronen 2 Eiweiß F.....	105
Walnuss Makronen 4 Eiweiß F.....	106
Walnuss Makronen mit Schokolade 2 Eiweiß M F .....	106
Walnussmakronen .....	107
Weißer Walnussmakronen 4 Eiweiß .....	108
Weißer Wölkchen 3 Eiweiß .....	108
Hinweis für Word.....	109

## Alkohol

### Äpli Makronen

Zutaten für 2 Portionen

300 g Penne

4 Äpfel, zum Beispiel Boskop

300 ml Wein, weiß

1 Stange/n Zimt

3 El Zucker

½ Zitrone(n), geriebene Schale, unbehandelt

160 g Zwiebel(n), fein gewürfelt

2 El Butter

100 g Käse, (Greyerzer)

Salz

Pfeffer, weißer aus der Mühle

### Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben, Weißwein, Zimt, Zucker und Zitronenschale zusammen circa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Zimtstange herausnehmen, die Äpfel noch etwas einkochen lassen und dann pürieren. Die Zwiebelwürfel in der Butter behutsam in circa 15 Minuten weich dünsten. Währenddessen Käse raspeln.

Die Nudeln in eine Auflaufform oder 4 tiefe Teller füllen, Apfelmus und Zwiebeln obendrauf setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen Käse darüber streuen und kurz unter dem Grill gratinieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
29.11.05 murmeltier2210

## Ananaskrapfen 3 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen  
½ Vanille (Schote)

500 ml Milch

80 g Zucker

90 g Mehl, gesiebt

1 Prise Salz

2 Ei(er)

2 Eigelb

4 Makronen

40 g Pistazien, abgezogen

8 Scheibe/n Ananas

Puderzucker

### Für den Teig:

1 Ei(er)

20 g Butter, geschmolzen

100 ml Bier, hell

1 El Wasser

125 g Mehl

Salz

1 Liter Öl zum Ausbacken

### Zubereitung

Creme: Vanilleschote längs halbieren, auskratzen, Mark und Schote zur Milch geben und aufkochen lassen. Zucker mit Mehl, Salz, den Eiern und Eigelben gründlich verrühren. In diese Masse vorsichtig die heiße, gesiebte Vanille-Milch geben und in einem Topf bei geringer Wärmezufuhr gut rühren. Den Topf vom Herd nehmen. Die Makronen zerkrümeln, die Pistazien grob hacken und unter die Creme mischen. Dann in eine Servierschale füllen, abkühlen lassen und als Beigabe für die Krapfen bereithalten.

Krapfen: den Teig etwa 1 Stunde vor dem Essen herstellen: Ei trennen, Eigelb mit geschmolzener Butter, Bier, Wasser und gesiebttem Mehl gut verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Öl auf 160°C erhitzen. Die Ananasscheiben im Backteig wenden und goldgelb

ausbacken, dabei einmal wenden. Herausnehmen und abtropfen lassen.  
Mit Puderzucker bestäuben und mit der Creme servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

15.03.01 Icefire

Annas Mandelmakronen 3 Eiweiß M F

mit Trüffelüllung aus weißer Schokolade



Zutaten für 1 Portionen

3 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Zucker

50 g Mehl

200 g Mandeln, gemahlen

200 g Kuvertüre, weiß

50 ml Sahne

4 El Aprikosenschnaps (Aprikot Brandy, Aprikosenlikör)

Für den Teig:

Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und nochmals etwa drei Minuten schlagen. Mehl mit den gemahlenden Mandeln mischen und unter die Eiweiß-Masse heben. In einen Spritzbeutel geben und etwa 1cm große Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 140 Grad etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung:

Weißer Kuvertüre im Wasserbad mit der Sahne und dem Likör schmelzen, gut vermischen und erkalten lassen, dann in einen Spritzbeutel geben und jeweils zwei der Makronen damit zusammen kleben. Kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

10.03.06 arthurdent42

## Beschwipste Walnussmakronen 3 Eiweiß M

### Zutaten für die Baisermasse:

#### 3 Eiweiß

1 Prise Salz  
150 g Zucker  
50 g Mehl  
200 g gemahlene Walnüsse

### Zutaten für die Füllung:

130 g weiße Schokolade

30 ml Sahne

1 Esslöffel Birnenlikör

### Zubereitung:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Zucker nach und nach hinzufügen und unterrühren.  
Mehl sieben und mit den Walnüssen vermischen.  
Mit einem Kochlöffel vorsichtig unter die Eiweißmasse heben.  
Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein Blech mit Backpapier kleine Tupfen spritzen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 140°C etwa 25 Minuten backen.  
Für die Füllung Schokolade mit Sahne und Birnenlikör in einem Wasserbad erwärmen. Füllung für etwa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.  
Füllung noch einmal kurz aufschlagen, dann die Walnussmakronen damit füllen und zusammensetzen.

## Fürst Pückler Eis M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Erdbeeren  
125 g Zucker  
100 g Makronen (Mandelmakronen)  
6 cl Maraschino

500 g Sahne

75 g Schokolade, geriebene

## Zubereitung

Erdbeeren waschen, entstielen und abtropfen lassen. Mit 50g Zucker im Mixer pürieren. Die Makronen zerstoßen und mit 4cl Maraschino tränken. Die Sahne steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und die Sahne in drei gleich große Mengen teilen.

1/3 der Sahne mit den pürierten Erdbeeren und 1/3 der Makronen verrühren, in eine verschließbare Eisbombe füllen und für ca. 10 Minuten ins Eisfach stellen.

Das zweite Drittel Sahne mit dem restlichen Maraschino und einem Drittel der Makronen verrühren, auf die Erdbeermasse streichen und wieder für 10 Minuten ins Eisfach stellen.

Die restliche Sahne mit der Schokolade und den restlichen Makronen verrühren und als letzte Schicht in die Eisbombe streichen. Die Form verschließen und 4 Stunden tiefkühlen.

Vor dem Servieren die Form in heißes Wasser tauchen und das Eis auf eine Platte stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.03.06 akoehl

## Gefüllte Mandelmakronen 3 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

### 3 Eiweiß

1 TI Zitronensaft

170 g Puderzucker, gesiebt

175 g Mandeln, gemahlen

200 g Marzipan - Rohmasse

2 El Likör (Mandellikör)

100 g Kuchenglasur, Haselnuss

## Zubereitung

Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise zufügen, dabei kräftig schlagen, bis die Masse ganz schaumig ist. Die Mandeln vorsichtig unterziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und haselnussgroße Tropfen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen.

Bei 150° C ca. 15 Min. backen, danach abkühlen lassen.

Marzipan-Rohmasse mit Mandellikör verkneten, zu haselnussgroßen Kugeln formen. Auf die Hälfte der Makronen jeweils eine Marzipankugel set-

zen, mit eine zweiten Makrone belegen und leicht zusammendrücken. Kuchenglasur schmelzen. Obere Makrone mit Glasur überziehen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
12.02.03 Henrietta

### Gekochte Haferflocken Makronen M

Zutaten für 1 Portionen  
½ Tasse/n Puderzucker  
2 EI Kakaopulver (entölt)  
30 g Butter  
½ Tasse/n Haferflocken  
1 Prise Salz

#### 3 EI Milch

1 Pck. Vanillezucker, oder  
1 TI Kaffee, löslicher oder  
½ EI Rum, 40%

### Zubereitung

Butter, Puderzucker, Milch und Kakao aufkochen. Salz, Vanillezucker (oder Rum, oder löslicher Kaffee) zugeben und unterrühren. Vom Herd nehmen. Haferflocken sofort einrühren. Mit 2 TI kleine Berge auf Pergamentpapier setzen und im Kühlschrank etwa 3 Stunden erkalten lassen. Kühl aufbewahren, aber nicht länger als 14 Tage.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
20.11.05 Lucia

### Kaffeemakronen 3 Eiweiß M

200 g gem. Mandeln,  
20 g gem. Kaffee,  
2 gestr. TI Kardamom,  
20 g Speisestärke  
1 TI abgeriebene Schale einer Orange,  
1 Prise Salz,

#### 3 Eiweiß

180 g Zucker

### Füllung:

50 g Nussnougat,  
2 Tl gem. Zimt,

2 Ei süße Sahne,

1 Ei Rum

Mandeln, Kaffee, Kardamom, Speisestärke, Orangenschale und Salz mischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dann den Zucker und die gemischten Zutaten unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Tülle füllen. Backblech mit Backpapier auslegen und darauf im Abstand von 3 cm walnussgroße Häufchen spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen. Noch heiß vom Backblech lösen und auskühlen lassen. Den Nougat im Wasserbad erwärmen und mit Zimt, Sahne und Rum verrühren. Die Makronen damit zusammensetzen.

### Käsekuchen mit Makronen und Mandeln 3 Ei M

Menge: 1 Kuchen

250 g Mehl,  
½ Würfel Hefe,

knapp 1 Tasse lauwarme Milch,

1 Essl. Zucker,  
1 Prise/n Salz,  
50 g Butter,

1 Ei

### Belag:

6 Essl. Apfelmus,

2 getrennte Eier,

50 g Suppenmakronen,  
250 g körniger Frischkäse,  
75 g Zucker,  
1 Vanille Zucker  
4 Essl. gem. Mandeln,  
1 Schuss Rum

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen. Dann dünn ausrollen und eine ausgebutterte Springform (24) damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Auf den Teig den Apfelmus streichen. Eiweiß steif schlagen, Makronen mit

dem Wellholz zerdrücken. Frischkäse mit den Eigelben, Makronen, Zucker, Vanille Zucker, Mandeln und Rum verrühren. Eischnee unter die Käsecreme heben.

Käsecreme auf das Apfelmus streichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 55-60 Min. backen.

### Kirschmakronen 2 Eiweiß M

150 g gehackte Mandeln,  
100 g gemahlene Mandeln,  
75 g Zucker,

### 2 Eiweiß,

100 g Cocktailkirschen,  
1 Pkg Vanillezucker,  
Prise Salz

### 50 g Blockschokolade,

Puderzucker

### Rotwein,

Oblaten, 50 mm Durchmesser

Eiweiß mit 30 g Zucker, Vanillezucker und Salz steif schlagen. Gehackte Blockschokolade mit restlichem Zucker, Mandeln und kleingeschnittenen Cocktailkirschen unter das Eiweiß heben. Oblaten auf Backblech legen und mit zwei nassen Teelöffeln kleine Hügel der Masse drauf geben. Im Backofen bei 160°C 20 Min backen. Gesiebten Puderzucker mit Rotwein glatt rühren und ausgekühlte Makronen damit bestreichen. Mit Cocktailkirschen verzieren. Makronen in einer Dose aufbewahren.

### Knusprige Mandel Makronen 2 Eiweiß F



Zutaten für 1 Portionen

### 2 Eiweiß

80 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
80 g Mandeln, gemahlen  
20 g Mandeln, gehackt  
50 g Haferflocken (Kölln Knusprige Haferfleks)  
20 ml Likör (Marzipan-Sahne-Liqueur oder ähnliches)  
1 Msp. Backpulver

Eiweiß schlagen, Zucker und Vanillezucker zum Schluss einrieseln lassen. Likör unterheben. Mandeln mit Haferflecks und Backpulver vermengen und vorsichtig unterheben. Mit einem Kaffee-Maß die Portionen auf ein Blech (Backpapier) setzen. Dies ergibt ca. 20 Häufchen.

Die Makronen mit Mandelstiften oder gehackten Mandeln und Schokostreuseln verzieren.

Wer möchte, kann vorm Verzieren noch ein kleines Stückchen Marzipan dazugeben.

Bei 150°C (Ober-/Unterhitze) 25 Minuten backen.

Änderungsmöglichkeiten: Walnüsse mit Nusslikör

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

01.10.05 bicfrau

Lübecker Kokosmakronen 5 Eiweiß M F



Zutaten für 1 Portionen

170 g Kokosraspel

5 Eiweiß

250 g Puderzucker

400 g Marzipan

2 El Rum

100 g Kuchenglasur, Schokolade

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit der Marzipan-Rohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosraspeln, den restlichen Puderzucker und den Rum zufügen und alles zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und walnussgroße Kugeln auf das Backblech spritzen. Die Makronen 20 Minuten backen. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen und die Makronen zu einem Drittel eintauchen.

Tipp: Ich spritze die Makronen auf kleine Backoblaten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

09.03.02 Horsch

## Makronen Nestchen 1 Ei + 4 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl

125 g Puderzucker

125 g Butter

1 Ei(er)

1 Prise Salz

1 El Kakaopulver

2 El Amaretto

Für den Mürbeteig:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

2 El Zitronensaft (oder Aroma )

200 g Zucker, fein

¼ Tl Lebkuchengewürz

250 g Mandeln, gemahlen, oder Kokosraspeln

## Zubereitung

Aus Mehl, Puderzucker, Butter, Salz, Ei, Kakao sowie dem Amaretto schnell einen glatten Teig herstellen, in Folie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit den Makronenteig zubereiten. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker und Gewürze hinzufügen und weiterschlagen bis sich der Zucker gelöst hat.

Auf der bemehlten Tischfläche den Mürbeteig etwa 3-mm-dick ausrollen, in fingerbreite Streifen mit dem Teigradchen schneiden. Die Enden so zu-

sammendrücken, dass ein Ring entsteht. Diesen Teigring auf das vorbereitete Backblech setzen und mit der Makronenmasse füllen. (Sieht schöner aus wenn man einen Spritzbeutel benutzt.)

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 180°C backen. Kann nach dem Abkühlen noch mit Puderzucker bestreut werden.

**Brennwert p. P.: 160**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

01.10.05 poettchen

## Mandelcreme M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

500 ml Milch

30 g Zucker

100 g Schokolade, zerbröselte

5 El Likör (Mandellikör)

250 ml Schlagsahne

einige Makronen (Mandelmakronen) zum Verzieren

## Zubereitung

Puddingpulver mit etwas Milch und Zucker anrühren. Restliche Milch mit Schokolade zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver unter die Milch rühren und den Mandellikör unterrühren.

Die Creme kalt werden lassen. Hierbei zwischendurch umrühren, damit sich keine Haut bildet. Sahne steif schlagen und unterheben.

Mit Mandelmakronen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.11.05 magicsylvi

## Marzipan Früchte Makronen 3 Eiweiß

150 g gehackte Mandeln

150 g Puderzucker

1 Packung Back-Früchte

50 g Marzipanrohmasse

4 El Mandellikör

### 3 Eiweiß

Vollkorn-Oblaten, 40 mm Durchmesser

Backfrüchte mit Mandellikör beträufeln und zugedeckt eine Stunde quellen lassen. Eiweiß steif schlagen und zum Schluss gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Mandeln vorsichtig unterheben. Back-Früchte und klein gewürfelte Marzipanrohmasse unter den Eischnee heben. Mit zwei nassen Teelöffeln auf die Oblaten geben. Im Backofen bei 150 Grad 25 Minuten backen.

### Mohn Makronen 2 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Rosinen

4 EI Rum

### 2 Eiweiß

100 g Zucker

100 g Walnüsse, gemahlen

100 g Mohn, gemahlen

25 g Mehl

20 Oblaten

### Für die Glasur:

150 g Puderzucker

### 1 EI Milch

etwas Mohn, gemahlen

### Zubereitung

Das Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker zu Schnee schlagen. Rum, Rosinen und Nüsse unterheben. Das Mehl mit dem Mohn mischen und ebenfalls unterheben. Von dem Teig kleine Häufchen auf die Oblaten setzen und etwa 20-25 Minuten bei ca. 125°C backen.

Den Puderzucker mit der Milch und dem Mohn verrühren, über die ausgekühlten Makronen streichen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.04.06 Anjamaus

## Nuss Makronen 4 Ei

500 g Zucker,

### 4 Eier,

500 g Nüsse,

50 g Zitronat,

50 g Orangeat,

Zimt,

Arrak oder Kognak,

Oblaten.

Zucker und Eier werden verrührt, die gemahlene Nüsse darunter gemengt etwas Zimt, sowie Arrak oder Kognak dazugegeben. Kleine Kügelchen auf Oblaten setzen und bei schwacher Hitze backen.

## Osterhasentorte 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

### 3 Ei(er)

3 Ei Wasser

50 g Margarine

150 g Zucker

1 Prise Salz

75 g Mehl

50 g Stärkemehl

1 TL Backpulver

¼ Liter Eierlikör

2 Ei, gest. Kaffee, löslichen

1 Ei, gest. Kakaopulver

50 g Puderzucker

5 Blatt Gelatine

### ½ Liter süße Sahne

Makronen, zum Garnieren

Marzipan - Häschen, zum Garnieren

Zucker -Ostereier, bunte , zum Garnieren

## Zubereitung

Margarine schmelzen und abkühlen lassen. Eigelb mit Wasser, Zucker und 1 Prise Jodsalz dick schaumig schlagen, die noch flüssige Margarine zugeben. Mehl, Stärkemehl und Backpulver darüber sieben, alles unter die Eigelbmasse heben und den Teig in eine zuvor gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E: 170 Grad C)

ca. 30 Min. backen. Den abgekühlten Biskuitboden einmal horizontal durchschneiden und den Springformrand wieder um den unteren Boden schließen.

Eierlikör mit Kaffeepulver, Kakaopulver und Puderzucker verrühren. Die eingeweichte Gelatine bei schwacher Hitze auflösen und unter die Kaffee-Eierlikör-Masse rühren. Die gut gekühlte Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Masse auf den unteren Boden verteilen, den zweiten Boden drauflegen und gleichmäßig mit der restlichen Moccasahne überziehen.

Die Makronen kreisförmig auf der gesamten Torten- Oberfläche verteilen und in die Mitte als krönenden Abschluss vier bis sechs Marzipanhäschen setzen.

Als zusätzliche Verzierung bunte Zucker-Ostereier zwischen die Makronen dekorieren.

Die Torte kaltstellen. Sie kann dann halbgefroren serviert werden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

06.04.03 Sissimuc

### Pfirsich Makronen Auflauf 3 Ei M

50 g Makronen (Amaretti)

1 kleine Dose Pfirsiche oder Aprikosen

2 Ei Weinbrand

90 g Butter

90 g Zucker

3 Ei trennen

2 TI Zitronensaft

Zucker

### Sahne

Makronen zerbröseln, mit Weinbrand beträufeln.

Pfirsiche würfeln und hinzufügen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eigelb unterrühren.

Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen.

Obst, dann den Eischnee unterheben, in eine gef. , mit Zuckerausgestreute Form füllen. Bei 180 Grad 45 Minuten backen.

Mit Zucker bestreuen und halbsteif geschlagene Sahne dazu servieren.

### Präsidenten Creme 5 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

## 5 Ei(er)

50 g Zucker  
1 Tüte/n Vanillezucker  
10 g Gelatine (Pulver)

## ½ Liter Sahne

150 g Makronen

100 g Schokolade (Borkenschokolade)

10 cl Rum

## Zubereitung

Eier, Zucker, Van. Zucker schaumig schlagen. Gelatine in ca. 4 El. heißem Wasser auflösen. Unter die Eimasse geben und etwas abkühlen lassen. 1/2 L steif geschlagene Sahne unter die Eimasse heben. Einige Makronen in die Dessertschalen geben, mit Borkenschokolade bestreuen, etwas Rum darüber geben und eine Schicht Creme einfüllen. Danach wieder Makronen, Schokolade und Rum auflegen. Mit Creme abschließen. Mit Sahne ausgarnieren und mit Borkenschokolade bestreuen. Das Ganze gut kühlen. Nicht einfrieren!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
27.04.06 daggima

## Sherrytorte 4 Ei + 3 Eiweiß

Zutaten für 12 Portionen  
Für den Teig:

## 4 Ei(er)

85 g Zucker  
2 El Wasser, heißes  
170 g Mehl  
1 Prise Salz  
Butter zum Einfetten

## Makronen - Masse:

## 3 Eiweiß

170 g Mandeln, gemahlen  
240 g Zucker  
2 Tropfen Bittermandelöl

### Für die Creme:

160 g Butter  
240 g Puderzucker  
100 ml Sherry (20%)  
100 ml Sherry (20%) zum Tränken

### Zubereitung

Für den Teig Eigelb, Wasser und Zucker schaumig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Schaummasse heben. Mehl und Salz mischen, auf die Masse sieben, unterheben. Springform, 26 cm Durchmesser mit Backpapier auf dem Boden auslegen und den Teig draufgeben. Auf mittlerer Schiene bei 220° 10-15 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

Inzwischen die Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Mandeln, Zucker und Backöl darunter heben. Backblech mit Backpapier auslegen, Makronenmasse darauf ca. 5 mm dick verstreichen. Auf mittlerer Schiene 30 bis 35 Minuten bei 160° backen. Die fertige Makrone muss goldbraun und fest sein. Mit Hilfe des Springformrandes eine runde Platte von 26 cm Durchmesser ausschneiden. Reste zerbröckeln. Auf dem Backblech bei gleicher Temperatureinstellung wie oben noch 5 Minuten knusprig werden lassen. Herausnehmen, mit dem Rollholz zu Bröseln zerkleinern, zum Garnieren aufheben.

Für die Creme weiche Butter schaumig rühren, nach und nach gesiebten Puderzucker unterheben, anschließend teelöffelweise den Sherry unterrühren. 1/3 der Creme auf der runden Makronenplatte verstreichen. Den Biskuitkuchen auf die Creme drücken. Den Biskuit mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Sherry bepinseln, bis er feucht, nicht nass, ist. Kuchenoberfläche und Rand dick mit der restlichen Creme bestreichen. Auf den Kuchen eine ca. 17 cm runde Backpapierschablone legen. Den Rand und die Oberfläche des Kuchens dick mit Makronenbröseln bestreuen. Am Rand die Brösel etwas andrücken. Den Kuchen in 12 Stücke schneiden.

**Brennwert p. P.: 245**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten

11.01.02 Karina L.

Überbackene Pfirsiche 4 Eigelb M

Zutaten für 10 Portionen

500 ml Milch

1 Pck. Saucenpulver (Vanille)

4 Ei Zucker

### 3 Eigelb

100 g Makronen, klein

3 El Amaretto

2 Tl Zitronensaft

10 halbe Pfirsiche

1 El Puderzucker

### Zubereitung

Von der Milch 3 El abnehmen. Soßenpulver damit glatt rühren. Rest Milch und 2 El Zucker aufkochen, angerührtes Soßenpulver zugeben und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen. 2 Eigelbe unterrühren. Die Soße in eine ofenfeste Form geben.

Makronen zerbröseln und mit Amaretto beträufeln. Rest Zucker, Zitronensaft und übriges Eigelb unterrühren. Pfirsiche mit der Masse füllen. In die Soße setzen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 200°C) ca. 15 Minuten überbacken.

Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

27.03.06 Leen

### Weißer Wolkchen 3 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

0.2 kg Walnüsse (ersatzweise Mandeln)

3 Eiweiß

0.15 kg Zucker

1 Tl Rum

### Zubereitung

Die Walnusskerne grob hacken. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgerätes in einer Edelstahlschüssel zu steifem Eischnee schlagen. Nach und nach den Zucker dazurühren und über heißem Wasser (darf nicht kochen!) so lange weiterschlagen, bis die Eiweißmasse glänzt und weiche Spitzen zieht. Die Walnüsse und den Rum vorsichtig unterheben (nicht rühren!).

Den Backofen auf 140°C (Umluft 140°C) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Je einen gehäuften Teelöffel von der Makronenmasse als rundes Häufchen auf das Backblech setzen.

Makronen im Backofen (Mitte) 25 Minuten mehr trocknen lassen als backen. Die Plätzchen sollen weiß bleiben. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

Tipp: mit frisch geknackten Walnüssen besonders intensiv im Aroma!

Brennwert p. P.: 20

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

09.10.01 Bashiba

04.08.05 Bezwinger

## Diverses

Amarettinimakronen 3 Eiweiß

150 g Amarettini

3 Eiweiß

Salz

40 Backoblaten

Die Amarettini mahlen, die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, die Brösel mit dem Eiweiß mischen, die Backoblaten auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen von der Eiweißmasse auf die Oblaten setzen. Backofen auf 160 °C vorheizen und die Makronen auf der mittleren Schiene etwa 10 Min. back

Käse Nuss Makronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen

50 g Haselnüsse, gerieben

100 g Käse, Gouda, alt

3 Eiweiß

Salz

Pfeffer

Muskat

Paprikapulver, edelsüß

## Zubereitung

Haselnusskerne ohne Fett leicht rösten. Käse reiben. Eiklar mit einer Prise Salz zu schnittfestem Schnee schlagen, Käse und Nüsse untermischen, Teig abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit 2 TL kleine Häufchen abstechen und auf das Blech geben. Im auf 180° vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
17.06.02 Seide

Michas Müsli Makronen 4 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

4 Eiweiß

1 Prise Salz  
150 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker

65 g Quark

8 Tropfen Aroma (Orangenbacköl)  
200 g Müsli (Schokomüsli)

Schokodekor (Schokoladenblättchen)

Oblaten

Zubereitung

Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker portionsweise unterrühren.

Den Quark, das Aromaöl und das Müsli unter die Eiweißmasse heben und mit einem Teelöffel Häufchen auf Oblaten geben. Mit Schokoblättchen bestreuen.

Im Backofen bei ca. 180 °C ca. 12 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
17.11.04 micha123

Schoko Krokant Makronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

3 Eiweiß

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker  
1 El Zitronensaft  
150 g Krokant

75 g Schokoladenraspel

### Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Den Zitronensaft, Krokant und die Schokorasfel unter die Eiweißmasse heben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Makronen bei Ober- und Unterhitze (130° - 150° C) oder Umluft (120° - 130° C) in der mittleren Schiebeleiste ca. 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
12.02.06 Nutellabacke

### Sonnenblumenmakronen 3 Eiweiß

Zutaten:

850 g gemahlene Sonnenblumenkerne,  
350 g Zucker,

3 Eiweiß,

160 g geriebene Karotten,  
40 g Speisestärke,  
40 g Honig,  
Backoblaten,  
150 g Sonnenblumenkerne zum Verzieren

### Zubereitung:

Von den gemahlenden Sonnenblumenkernen 280 g wegnehmen und beiseite stellen.

Restliche Kerne mit Zucker, Eiweiß, geriebenen Möhren, Speisestärke und Honig in eine große Pfanne geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Das Ganze soll sich gut miteinander verbinden, aber nicht über 60°C erhitzt werden. Nun die beiseite gestellten Sonnenblumenkerne unterziehen, so das eine spritzfähige Masse entsteht. Diese Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf die Oblaten spritzen. Die Makronen mit ganzen Sonnenblumenkernen verzieren und etwas antrocknen lassen.

Backen: Bei 180-190°C im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten.

Vanilleeis 5 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

5 Eigelb

100 g Zucker

500 ml Schlagsahne

2 Vanilleschote(n)

16 Makronen (Mandelmakronen)

16 g Schokolade, Zartbitter (ganz fein gehackt)

100 g Mandeln, gehackte

50 g Pistazien, gehackte oder angeröstete Mandeln

50 g Kirschen, (Süßkirschen) 1 Tag lang in Amaretto einlegen

### Zubereitung

100 ml Sahne mit 2 aufgeschlitzten Vanilleschoten aufkochen und 10 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen - abkühlen. Eigelbe mit Zucker im Wasserbad schaumig rühren (mit Mixer möglich - und gar nicht so kompliziert, wie ich immer dachte - bloß drauf achten, dass das Gefäß mit dem Eigelb hoch genug ist, damit kein Wasser reinkommt). Sahne steif schlagen, Makronen zerbröseln. Alle Zutaten unter die erkaltete Eigelbmasse ziehen, in eine Gugelhupf- oder sonstige Form gießen und ins Eisfach stellen. Vor dem Servieren ganz kurz die Form ins heiße Wasser tauchen und stürzen. Kirschen darum garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

17.02.04 julie090476

### Hafer

Fleksmakronen 3 Ei F



Zutaten für 50 Portionen

250 g Hafer - Fleks (gibt es z.B. von Köllns)

200 g Haferflocken, kernige

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker (oder 20 g Zucker mit Bourbon-Vanille gemixt)

50 g Mehl

1 TI Backpulver

**3 Ei(er)**

Butter im großen Topf ganz heiß werden lassen. Fleks und Haferflocken dazugeben, gut vermischen. Die Mischung ganz kalt werden lassen. Andere Zutaten verrühren. Die erkaltete Mischung dazugeben.

In kleinen "Fladen" auf die Backunterlage setzen.

Bei 200 Grad (Umluft) auf der mittleren Leiste ca. 10-12 Minuten backen, bis die Makronen goldgelb sind.

Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.12.03 Jerry123

### Gekochte Haferflocken Makronen M

Zutaten für 1 Portionen

½ Tasse/n Puderzucker

2 El Kakaopulver (entölt)

30 g Butter

½ Tasse/n Haferflocken

1 Prise Salz

**3 El Milch**

1 Pck. Vanillezucker, oder

1 TI Kaffee, löslicher oder

**½ El Rum, 40%**

## Zubereitung

Butter, Puderzucker, Milch und Kakao aufkochen. Salz, Vanillezucker (oder Rum, oder löslicher Kaffee) zugeben und unterrühren. Vom Herd nehmen. Haferflocken sofort einrühren. Mit 2 TI kleine Berge auf Pergamentpapier setzen und im Kühlschrank etwa 3 Stunden erkalten lassen. Kühl aufbewahren, aber nicht länger als 14 Tage.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
20.11.05 Lucia

## Gewürzmakronen 4 Eiweiß M

200 g gem Haselnusskerne,  
150 g Zucker,  
100 g Haselnussplättchen,  
8 El kernige Haferflocken,

### 4 Eiweiß,

2 Pkg Vanillezucker  
1 Msp Zimt  
½ TI Anis Oblaten, 40 mm Durchmesser

## Guss:

### 75 g halbbittere Kuvertüre

Zucker und Eiweiß zu Eischnee schlagen. Gemahlene Haselnüsse, Haferflocken, Vanillezucker, Zimt und Anis mischen und Eischnee darunter heben. Je einen TI Teig auf je eine Oblate geben, Haselnussplättchen darüber streuen und leicht andrücken. Im Backofen bei 175°C 15-20 Min backen. Makronen über Nacht trocknen lassen. Kuvertüre im Wasserbad zu dickflüssiger Soße schmelzen. Makronen mit der Kuvertüre in Längsstreifen überziehen.

## Haferflocken Makronen

150 g feine Haferflocken  
80 g Vollrohrzucker  
2 TI Honig  
30 g Margarine  
Saft einer unbehandelten Zitrone

30 g feingeriebene Mandeln  
1/2 Päckchen Backpulver  
2-3 Tropfen Bittermandelöl  
50 g Vollweizenmehl

Margarine mit Zucker und Honig schaumig rühren, die übrigen Zutaten hinein geben und alles zusammen gut durcharbeiten. Mit einem Löffel walnussgroße Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen, etwas flach drücken und bei 160 - 175 Grad in etwa 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

Es empfiehlt sich, eine Makrone probeweise zu backen. Wenn sie breit läuft, dann noch etwas Mehl zugeben.  
Aus dem Buch: Knusper Knusper Knäuschen

### Haferflocken Makronen mit Backpflaumen 3 Ei

50 Stück

200 g Entsteinte Backpflaumen, geviertelt  
250 g Butter  
100 g Vollrohrzucker

#### 3 Eier

320 g Kernige Haferflocken  
100 g Mandelblättchen  
100 g Rosinen  
1 gestr. Tl Backpulver  
1/2 Teel. Zimt

Butter, Zucker und Eier cremig rühren. Haferflocken, Mandeln, Backpflaumen, Rosinen, Backpulver und Zimt untermengen und alles gut verrühren.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 20 Min. backen. Plätzchen mit dem Papier vom Blech ziehen und einige Minuten auskühlen lassen. Dann vom Papier nehmen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

### Haferflockenmakronen 2 Ei

65 g Butter  
125 g Zucker

### 1 bis 2 Eier

Zitronensaft  
oder Vanille  
50 g Mehl  
250 g Haferflocken  
1 Päckchen  
Backpulver

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt und mit den übrigen Zutaten vermengt.

Mit zwei Teelöffeln kleine Bällchen formen, die bei mäßiger Hitze gebacken werden.

### Knusprige Mandel Makronen 2 Eiweiß F



Zutaten für 1 Portionen

### 2 Eiweiß

80 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
80 g Mandeln, gemahlen  
20 g Mandeln, gehackt  
50 g Haferflocken (Köln Knusprige Haferfleks)  
20 ml Likör (Marzipan-Sahne-Liqueur oder ähnliches)  
1 Msp. Backpulver

Eiweiß schlagen, Zucker und Vanillezucker zum Schluss einrieseln lassen. Likör unterheben. Mandeln mit Haferflecks und Backpulver vermengen und vorsichtig unterheben. Mit einem Kaffee-Maß die Portionen auf ein Blech (Backpapier) setzen. Dies ergibt ca. 20 Häufchen.

Die Makronen mit Mandelstiften oder gehackten Mandeln und Schokostreuseln verzieren.

Wer möchte, kann vorm Verzieren noch ein kleines Stückchen Marzipan dazugeben.

Bei 150°C (Ober-/Unterhitze) 25 Minuten backen.

Änderungsmöglichkeiten: Walnüsse mit Nusslikör

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

01.10.05 bicfrau

## Kokos

Blitzschnelle Kokosmakronen 2 Ei M F



Zutaten für 50 Portionen

250 g Kokosraspel

125 g saure Sahne oder Schmand

100 g Puderzucker

2 Ei(er)

Oblaten

Alle Zutaten im Mixer zusammenrühren, die Masse ca. 10 Minuten quellen lassen. Dann entweder mit Spritztüte oder mit Löffel kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Auf der unteren Schiene bei ca. 130-140°C 20-25 Minuten backen. Die Menge ergibt ca. 50-60 saftiger, aromatischer Makronen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

19.07.05 Renia\_1976

Grünkernmakronen mit Kokos 4 Ei M

1 Rezept

200 g Grünkern fein geschrotet oder Kleinblatt-Flocken

50 ml Milch

80 g Butter

#### 4 Eier

3 Essl. Honig

1 Prise Meersalz

100 Kokosraspel

Fett für das Blech

Die Milch erhitzen und den Grünkern einrühren. Zur Seite stellen und quellen lassen. Butter, Eier und Honig schaumig schlagen und die Grünkernmasse unterarbeiten. Den Teig salzen und die Kokosraspeln einrühren. Ein Backblech fetten und mit zwei Teelöffeln Makronen darauf setzen.

Backen: etwa 25 Min. bei 180 °C.

Die Makronen zum Abkühlen vom Blech nehmen.

Variante: Statt der Kokosraspeln kann man auch gehackte Mandeln nehmen.

#### Kokos Makronen 4 Eiweiß

Zutaten:

4 Eiweiß,

250 g Puderzucker,

250 g Kokosraspeln

#### So geht's:

Die 4 Eiweiße in eine Rührschüssel geben und etwas schaumig rühren. Nach und nach den Puderzucker hineingeben. Wenn es eine schaumige Masse ist die Kokosraspeln dazugeben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig mit 2 Teelöffeln darauf zu kleinen Plätzchen formen. Das ganze in einem etwas vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten bei 180°C zu gold-gelben Plätzchen backen lassen.

#### Tipp:

Diese Kekse backt Ihr am besten dann, wenn Ihr für ein anderes Rezept nur das Eigelb gebraucht habt.

#### Kokosmakronen 120 g Eiweiß

180 g Kokosraspel ,

250 g Zucker,

120 g Eiweiß,

10 g Weizenpuder,

Sämtliche Zutaten vermischen. Mit dem Spritzbeutel und einer Sterntülle auf Backpapier dressieren und bei mäßiger Hitze backen, bis diese leicht braun sind.

### Kokosmakronen 225 g Ei

Zutaten:

150 g Butter

250 g Zucker

225 g Eier

400 g Kokosraspeln

Zitronenschale

### Zubereitung:

Butter im Topf schmelzen. Zucker, Zitronenschale, Eier und Kokosraspeln dazu geben und umrühren, auf kleiner Flamme erhitzen bis ca. 50-60 Grad Celsius.

Sofort mit dem Spritzbeutel (große Sterntülle) Makronen auf Trennpapier spritzen. Im Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 10-11 Min. backen.

### Kokosmakronen 3 Eiweiß

200 g Kokosraspel

250 g Puderzucker

3 Eiweiß (Gr. M)

1 Prise Salz

2 El Zitronensaft

50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

ca. 50 Backblaten (44 mm )

1. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Puderzucker sieben. Eiweiß und Salz steif schlagen. Zitronensaft unterrühren. Puderzucker nach und nach unterrühren. Geröstete Kokosraspel und gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben.

2. Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mit 2 Teelöffeln etwas Kokosmasse als Häufchen darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ergibt ca. 50 Stück

Zubereitung: ca. 40 Min. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 50

Fett/Stück: ca. 3 g

### Kokosmakronen 5 Eiweiß

250 g Kokosflocken

250 g Zucker,

5 Eiweiß

abger Schale 1 Zitrone

Oblaten

Mit dem Handmixer das Eiweiß zu ganz steifem Schnee schlagen. Dann den Zucker, die Kokosflocken und die Zitronenschale vorsichtig unterheben (nicht einfach rühren!). Oblaten auf einem Backblech verteilen und auf jede einen Teelöffel von der Kokosmasse geben. Die Kokosmakronen werden bei 150°C 20 Minuten gebacken

### Kokosmakronen 8 Eiweiß M

Zutaten:

8 Eiweiß,

1 Prise Salz,

300 g Zucker,

130 g Quark,

1 El. Vanillezucker,

8 Tr. Bittermandelöl,

400 g Kokosraspel,

Oblaten

### Zubereitung:

Eiweiß mit Salz, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Quark, Bittermandel und Kokosraspel unterrühren. Auf Oblaten setzen und backen

15 Min. bei 180°

## Kokosmakronen mit Ingwer 3 Eiweiß M

40 Stück

50 g Ingwer, eingelegter

### 3 Eiweiß

Salz

200 g Zucker

300 g Kokosraspel

1 Msp. Koriander (gemahlen)

200 g Kuvertüre, halbbittere

Die Hälfte des Ingwers fein hacken, die andere Hälfte in feine Streifen schneiden. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zucker nach und nach darunterschlagen.

Die Kokosraspel, den gehackten Ingwer und Koriander unter die Masse ziehen. Mit zwei Esslöffel ein Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u.

150 - 160 , Umluftbackofen

15 - 20 Minuten

Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Makronen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und mit den Ingwerstreifen verzieren.

Ergibt ca. 40 Stück

Zubereitungszeit

60 Minuten

## Kokosmakronen mit Varianten 2 Eiweiß

### 2 Eiweiß

1 Teel. Zitronensaft

160 g Zucker

160 g Mandeln; gerieben

Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen, Zucker nach und nach unterschlagen, bis die Masse cremig wird. Kokosraspeln unterheben. Blech mit runden Oblaten oder Backpapier belegen, mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen darauf setzen. Am besten bis zum nächsten Tag stehen lassen und dann mehr trocknen als backen.

Backen: 140-160°C 30-45 Minuten, noch 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen.

#### Varianten:

anstelle von Kokosflocken kann verwendet werden  
geriebene Mandeln  
geriebene Nüsse  
fein gestiftelte, hellgelb geröstete Mandeln

#### Kokosnussmakronen 2 Eiweiß M

Ergibt 18 Stück

#### 2 Eiweiß

150 g Puderzucker  
73 g Kokosraspel  
50 g zerstoßene Cornflakes

#### 25 g Zartbitterschokolade

1. Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker, dann Cornflakes und Kokosraspel unterheben.
2. Einen Mikrowellen-Rost oder einen großen Teller mit Pergamentpapier belegen. je 6 mit El geformte Häufchen aufs Papier setzen und backen.
3. Bei 70% im Mikrowellenherd 3 Min. backen, bis sie sich trocken anfühlen und in der Mitte gerade goldbraun sind. 3 Min. stehen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Vorgang mit dem Teigrest wiederholen.
4. Schokolade in Stücke brechen und in einem Schälchen bei 50% im Mikrowellenherd 2 Min. schmelzen. Die erkalteten Makronen mit einem Löffel oder einem kleinen Spritzbeutel mit der flüssigen Schokolade im Zick-Zack verzieren.

**Variation:** Die Cornflakes können auch durch Hafer- oder Weizenflocken ersetzt werden.

## Kokoszwiebackmakronen 4 Eiweiß

40 Stück

### 4 Eiweiß

1 Prise Salz

1 TL Citroback

200 g Zucker

200 g gem Kokoszwieback

Eiweiße zusammen mit Salz und Citroback sehr steif schlagen. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Den gemahlene Kokoszwieback unterheben und die Masse etwa 30 Min ruhen lassen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Mit Löffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech setzen, die Makronen auf der mittleren Schiene etwa 20 Min. backen. Die fertige Makronen herausnehmen vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

TIPP: Man kann die Makronenmasse auch auf Oblaten setzen, dann gehen die Plätzchen leichter vom Blech.

## Makronen mit Schokosplitter M

275 g Kokosraspeln

100 g halbsüße Mini-Schokoladensplitter

150 ml gesüßte Kondensmilch

1 TL Vanille Zucker

Kokosraspel, Schokosplitter, Kondensmilch und Vanille Zucker mit einem Rührlöffel gut verrühren. Gerundete Teelöffel voll Teig in Abständen von 5 cm auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche geben.

Den Teig mit dem Löffelrücken leicht andrücken. 10 - 12 Min. bei 180°C backen.

## Marzipan Kokosmakronen 1 Eiweiß M

100 g Marzipan-Rohmasse

### 1 Eiweiß (Gr. M)

100 g Kokosraspel

50 g Puderzucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Saft von 1/2 Zitrone

100 g Halbbitter-Kuvertüre

50 g weiße Kuvertüre

1. Marzipan fein würfeln und mit dem Eiweiß glatt rühren. Die Masse eventuell durch ein Sieb streichen. Kokosraspel, Puderzucker, Zitronenschale und -saft zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren.
2. Aus der Masse ca. 20 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 12-15 Minuten backen. Makronen vom Backblech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Halbbitter-Kuvertüre grob hacken -und auf dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Makronen bis zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Weiße Kuvertüre grob hacken und ebenfalls schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kuvertüre-Spiralen auf die Makronen spritzen. Trocknen lassen.

Für ca. 20 Stück

Zubereitung: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 100

Fett/Stück. ca. 6 g

Oma's Kokosmakronen 4 Eiweiß M F



Zutaten für 1 Portionen

4 Eiweiß

200 g Zucker (fein, oder extra fein)

1 Pck. Vanillinzucker

1 Msp. Zimt

2 Tropfen Bittermandelöl

200 g Kokosraspel

100 g Kuvertüre, zartbitter

10 g Palmfett

Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach zurieseln lassen, restlichen Zucker, Vanillinzucker, Zimt, Bittermandelöl und Kokosraspel in einer Schüssel vermischen. Das steifgeschlagene Eiweiß sorgfältig unterheben. Sollte die Masse zu weich erscheinen, noch ein paar Kokosraspel unterrühren (kommt auf die Größe der Eier an).

Kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Makronen bei schwacher Hitze etwa 130°C Umluft ca. 30 bis 35 min. backen/trocknen. Die Makronen sollten sehr hell bleiben, wenn sich die ersten Spitzen hellbraun färben, aus dem Ofen nehmen. Die Makronen sollten dann Innen noch weich sein. Mit dem Ablösen vom Backpapier 10 min. warten, sonst bleibt der Boden am Backpapier kleben.

Kuvertüre und Palmin im Wasserbad bei schwacher Temperatur schmelzen. Die Kokosmakronen mit feinen Schokoladenstreifen verzieren (Spritzbeutel) oder einfach einen Löffel mit Schokolade im "Zick-Zack" auf den Makronen verteilen.

Ergibt ca. 80 Stück.

Tipp: Eiweißplätzchen und Eigelbplätzchen immer in getrennte Dosen füllen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

04.03.06 woodlousy

Quark Kokosmakronen 4 Eiweiß M

4 Eiweiß

150 g Zucker

1 Pkg Vanille Zucker

65 g Magerquark

4 Tropfen Bittermandel-Aroma

200 g Kokosraspel

Guss:

100 g dunkle Kuvertüre

Teig:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit Handrührgerät (Rührbesen) steif schlagen. Nach und nach Zucker und Vanille Zucker unter Rühren zufügen. Nun Quark und Bittermandel-Aroma kurz unterrühren und zuletzt die Kokosraspel unterheben. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln in Abständen kleine Teighäufchen auf ein Backpapier belegtes Backblech setzen. O/U: ca 170°C (vorgeheizt). Backzeit: ca 15 Minuten. Nach dem Backen die noch weichen Makronen (sollten sich gerade so vom Blech lösen lassen) auf dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen. Guss: Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad unter gelegentlichem Rühren auflösen. Erkalte Makronen zur Hälfte mit Kuvertüre bestreichen, fest werden lassen und am besten in einer gut verschließbaren Blechdose aufbewahren.

**TIPP:** Makronen müssen nach dem Backen noch weich sein, da sie als Eiweiß-Gebäck während des Erkaltes noch stark nachtrocknen

### Saftige Kokosmakronen 8 Eiweiß F



Zutaten für 1 Portionen  
500 g Zucker  
500 g Kokosraspel

#### 8 Eiweiß

1 Zitrone(n)  
2 Pkt. Vanillezucker

Die Kokosraspeln, Zucker, Vanillezucker, 2 Eiweiß und dem Zitronensaft in einen Topf füllen und bei geringer Hitzezufuhr lauwarm rühren. Vom Herd nehmen. Die 6 Eiweiß steif schlagen. Kokosmaße gut unterheben. Kleine Kokoshäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 125 Grad ca. 30 Minuten backen. Man kann natürlich auch Oblaten benutzen.

Hinterher gebe ich den Makronen auch noch Schokofüßchen, aber das ist ja Geschmacksache. Einen Esslöffel Amaretto kann man auch noch gut unter die Kokosraspeln rühren. Sollte die Masse etwas flüssiger werden (der Zucker verflüssigt sich beim erwärmen) noch Kokosraspeln hinzufügen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
29.04.03 Magictiger

Schoko Kokos Makronen 3 Eiweiß M F



Zutaten für 1 Portionen

3 Eiweiß

250 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

250 g Kokosraspel

125 Schokolade (Blockschokolade), gerieben

Eiweiß sehr steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Dann die Kokosraspel mit der Schokolade mischen, zur Eiermasse geben und vorsichtig unterheben, nicht rühren. Backofen auf 150° vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe von zwei angefeuchteten Teelöffeln kleine Häufchen aus der Schneemasse darauf setzen. 15-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

24.11.05 TexMexHex

Zimt Honig Makronen 6 Eiweiß F



Zutaten für 1 Portionen

### 6 Eiweiß

400 g Zucker

250 g Kokosraspel

1 Tl Zimt

1 El Honig

2 Tropfen Buttermilch-Aroma

2 Tropfen Aroma (Zitrone)

50 kleine Oblaten

Alle Zutaten mischen und in einem Topf unter ständigem Rühren auf ca. 60°C erhitzen und vom Herd nehmen. (abkühlen lassen) !!! Vorsicht, Masse brennt sehr leicht an!!

Die Masse in einem robusten Spritzbeutel/Spritzpresse füllen und auf Oblaten spritzen. Im Ofen bei 175°C ca. 10-12 Min backen, bis Sie goldbraun sind.

Das beste Rezept meiner Mama

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.12.03 Cookie

## Kuchen

Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M F



300 g Mehl  
150 g Butter  
100 g Puderzucker  
500 g Marzipan - Rohmasse  
100 g Puderzucker

3 Eigelb

500 ml Milch  
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille  
50 g Puderzucker

3 Eigelb

80 g Butter

150 g Milkschokolade

800 g Himbeeren  
1 Pkt. Tortenguss, klar  
3 El Puderzucker

Teig: Mehl mit kalter, klein gehackter Butter und Zucker auf einer Arbeitsfläche vermengen. Etwa 1/16 l kaltes Wasser nach und nach dazugießen und alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Min. kaltstellen. Den Mübteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Größe von ca. 40 x 40 cm auswalken, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200°C etwa 15 Min. backen; vollständig auskühlen lassen. Makronenmasse: Marzipan mit Zucker und Eigelb - am besten mit dem Handmixer - gut verrühren. In einen Spritzsack mit großer, gezackter

Tülle füllen und insgesamt 6 Streifen aufdressieren. Makronenmasse etwa 30 Min. trocknen lassen und Kuchenboden im vorgeheizten Backrohr auf oberster Schiene bei 220°C etwa 2 Min. bräunen lassen. Kuchen vollständig auskühlen lassen. Creme: Milch aufkochen, Puddingpulver mit Zucker und den Eigelb gut verrühren, in die heiße Milch gießen und unter ständigem Rühren, am besten mit einem Schneebesen, etwa 1 Min. kochen. Pudding vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Butter großwürfelig schneiden und nach und nach mit einem Schneebesen unter den Pudding rühren. Creme ca. 1 Std. zugedeckt kaltstellen. Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, gut verrühren und mit einem Pinsel auftragen. Trocknen lassen. Creme mit einem Esslöffel auf dem mit Schokolade bestrichenen Kuchenboden auftragen. Die Himbeeren verlesen und auf der Creme verteilen. Tortengelee mit 250 ml Wasser und Zucker verrühren, laut Packungsaufschrift zubereiten und Himbeeren damit überziehen. Kuchen entlang der Makronenmasse in drei Streifen schneiden und diese in Schnitten teilen. Himbeerschnitten bis zum Servieren kalt stellen.

### Käsekuchen mit Makronen und Mandeln 3 Ei M

Menge: 1 Kuchen

250 g Mehl,  
½ Würfel Hefe,

knapp 1 Tasse lauwarme Milch,

1 Essl. Zucker,  
1 Prise/n Salz,  
50 g Butter,

1 Ei

Belag:

6 Essl. Apfelmus,

2 getrennte Eier,

50 g Suppenmakronen,  
250 g körniger Frischkäse,  
75 g Zucker,  
1 Vanille Zucker  
4 Essl. gem. Mandeln,  
1 Schuss Rum

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen. Dann dünn ausrollen und eine ausgebutterte Springform (24) damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Auf den Teig den Apfelmus streichen. Eiweiß steif schlagen, Makronen mit

dem Wellholz zerdrücken. Frischkäse mit den Eigelben, Makronen, Zucker, Vanille Zucker, Mandeln und Rum verrühren. Eischnee unter die Käsecreme heben.

Käsecreme auf das Apfelmus streichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 55-60 Min. backen.

## Kirsch Kokos Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

125 g Butter

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

### 3 Ei(er)

1 Zitrone(n)

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

### 2 EI Milch

150 g Kirschen aus dem Glas

100 g Kekse (Kokosmakronen)

1 EI Kaffee (Instant)

1 EI Kakaopulver

### 2 Pck. Kuchenglasur, Schokolade

## Zubereitung

Die Kirschen gut abtropfen lassen, von der Zitrone die Schale abreiben, Makronen fein zerbröseln. Löslichen Kaffee in etwas lauwarmem Wasser verrühren. Für den Rührteig Fett schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Salz und nach und nach die Eier unterrühren. So lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat, dann die Zitronenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Milch unterrühren.

Teig halbieren. Unter die eine Hälfte die zerbröselten Makronen, unter die andere Hälfte den Kaffee und den Kakao rühren. Hellen Teig in eine Kastenform füllen, Kirschen darauf verteilen, Schokoteig darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen (E: 175 Grad, Gas: Stufe 2) ca. 80 bis 90 Min. backen. Nach 15 Min. Backzeit den Teig der Länge nach einschneiden.

Nach dem Backen Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Die Kuchenglasur nach Packungsanweisung zubereiten und den Kuchen damit glasieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.05.02 Heiki

## Kokosmakronen Apfel Kuchen 4 Ei M

200 g Butter, weich  
180 g Zucker  
1 Vanilleschote (oder 2 Päckchen Vanillezucker)  
etwas Salz

### 4 Eier

350 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver

### 4-5 El Milch

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
Saft einer Zitrone  
150 g Kokosraspeln  
2 kg säuerliche Äpfel  
100 g gemahlene Mandeln  
150 g Puderzucker

Butter, die Hälfte Zucker (90 g), Vanillemark (oder Vanillezucker) und eine kräftige Prise Salz in eine Rührschüssel geben.

3 Eier trennen, das Eiweiß beiseite stellen.

Eigelbe und ganzes Ei zur Butter-Zucker-Mischung geben, schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver vermischen und ebenfalls zugeben.

Milch, Zitronenschale und 70 g Kokosraspeln unterrühren.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Saft der Zitrone mischen (1 El davon aufheben).

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Blech mit Backpapier belegen oder gut einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.

Den Teig auf dem Blech verstreichen, mit den gemahlenden Mandeln bestreuen und dicht mit den Apfelspalten belegen.

Mit dem restlichen Zucker (90 g) bestreuen und im Ofen (mittlere Einschubleiste, Umluft 190 Grad) 15 Minuten backen.

Inzwischen die Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem Puderzucker steif schlagen.

Einen Esslöffel Zitronensaft und die restlichen Kokosflocken (80 g) unterheben.

Diesen Guss auf den Äpfeln verstreichen oder mit einem Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle (sieht sehr schön aus!) ein Gitter aufspritzen.

Die Temperatur auf 180 Grad zurückschalten und den Kuchen in 20-25 Minuten fertig backen.

bin gespannt, wie er euch schmeckt!  
frohes backen!!!

liebe grüße und allen ne fröhliche Woche!!  
Skye

### Makronen Gugelhupf 5 Ei + 1 Eiweiß

Zutaten:

5 Eier (300 g),  
300 g Butter,  
300 g Zucker,  
300 g Mehl,  
Salz

### Makronenmasse:

1 Eiweiß,  
2 El Zucker,  
100 g geriebene Mandeln

### Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiterrühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben. Für die Makronenmasse das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker untermischen. Zum Schluss die Mandeln unterrühren. Den Kuchenteig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen. Die Mandelmasse obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend alles miteinander mischen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen (Probe machen: Stricknadel in Teig stechen; wenn noch Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).

### Makronenkuchen 2 Ei + 2 Eigelb

200 g Margarine  
175 g Zucker,

1 P. Vanille Zucker,

2 Eier,

2 Eigelb,

200 g Mehl,

50 g Gustin,

3 g (1 gestr. Teel.) Backin,

Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform (z. B. Rubin) füllen, in die Mitte der Länge nach mit Löffel Vertiefung eindrücken ( 4 cm tief u. 4 cm breit).

2 Eiweiß,

100 g Zucker,

3 Tr. Backöl Bittermandel steif schlagen,

175 g gem. Mandeln unterheben, in Vertiefung füllen.

Gas: 1 1/2-3.

Strom: 165-185.

Backzeit: 60-80 Min.

## Makronenkuchen mit gemischten Beeren 1 Ei

Springformboden 18 cm

1 Ei (Gew. Kl 3)

100 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

60 g Butter oder Margarine

90 g Zucker

150 g Marzipan-Rohmasse

250 g Erdbeeren

200 g Himbeeren

1 Pk Tortenguss klar

Fett und Mehl für den Springformboden

Frischhaltefolie

Pergamentpapier

Ei trennen. Mehl, Backpulver, Fett, 30 g Zucker und Eigelb mit den Knet-  
haken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.

Mit den Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt  
stellen.

Marzipan zerdrücken, mit Eiweiß und 30 g Butter mit dem Knet-  
haken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Marzipanteig in  
einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Mürbeteig zwischen Frischhaltefolie in Größe des Springformbodens aus-  
rollen. Gefetteten und bemehlten Boden (ohne Rand) damit auslegen, ü-  
berstehenden Teig abschneiden. Teig mehrmals mit einer Gabel einste-

chen, damit er sich beim Backen nicht wölbt. Marzipanmasse in einigen Tuffs nebeneinander auf den Rand spritzen. Im vorgeh Backofen bei 175 Grad ca. 20 Min goldbraun abbacken (evtl noch 10 Min mit Pergamentpapier abdecken). Boden auskühlen lassen.  
In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen und verlesen. Himbeeren verlesen. Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte geben, mit Obst belegen.  
Tortenguss mit restlichem Zucker in einem kleinen Topf mischen und nach und nach 1/4 l Wasser zufügen, unter Rühren zum Kochen bringen  
Guss mit einem Ei von der Mitte aus auf der Torte verteilen. Nach Belieben mit Minze garnieren.

## Mokka Makronen Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

125 ml Milch

200 g Schokolade, Mokka-Sahne-Cremeschokolade (2 Tafeln)

1 Ei Kakaopulver, gesiebt

250 g Margarine

180 g Zucker

3 Ei(er)

1 Eigelb

250 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

1 Eiweiß

2 Ei Zucker

50 g Nüsse, gemahlene Macadamianusskerne

## Zubereitung

Die Milch in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. 50g kleingebrochene Schokolade und den Kakao unterrühren und in der Milch auflösen. Etwas erkalten lassen.

Margarine schaumig rühren, Zucker einrieseln lassen. Eier und Eigelb nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der erkalteten Milch-Schokolade unterrühren. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben. Das Eiweiß sehr fest schlagen und den Zucker unterrühren. Die gemahlene Macadamianusskerne vorsichtig unterheben. Die Masse auf den Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen.

Bei 160°C Heißluft (nicht vorgeheizt) ca. 50 min. backen.

Den Kuchen nach 10 min. aus der Form stürzen. Die restlichen 150 g Mokka-Sahne-Cremeschokoladetafeln in einem Wasserbad schmelzen und als Guss über den Kuchen geben. Mit ganzen Macadamianuskernen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
14.04.05 Stetim

### Veränderung von Hans60

habe nur Schokolade, Zucker, Mehl + Backpulver + Nüsse geändert

200 g Schokolade, Edel bitter 70 %

1 El Kakaopulver, gesiebt  
250 g Margarine  
150 g Vollrohrzucker

3 Ei(er)

1 Eigelb

250 g Dinkelvollkorn gem  
½ Pck. Weinstein Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Msp Bourbon Vanillepulver

1 Eiweiß + 1 Prise Salz

2 El Zucker  
50 g Nüsse, gem Cashew

### Fazit

ist sehr locker geworden, ca 1 cm über die Form hoch- + schon bei den ersten. 10 min wieder zusammen gefallen, geschmacklich nicht schlecht, habe die Nüsse außen drum weg gelassen, ist nicht unsere Sache. Finde es eine Energieverschwendung, für solch eine kleine Menge an Teig, den Backofen, nur dafür an zu stellen

Freitag, 5. Mai 2006 Hans60

Warmer Heidelbierkuchen mit Vanilleeis 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

### Für den Teig:

230 g Mehl  
125 g Butter, kalte

75 g Zucker  
2 El Speisestärke

#### Für den Belag:

500 g Heidelbeeren, (tiefgefrorene funktionieren gut)

500 g Quark, (20%)

100 g Zucker  
8 Makronen, (Mandelmakronen, alternativ Löffelbiskuit)  
½ Zitrone(n), unbehandelte (Saft und Schale)  
2 El Speisestärke

#### 4 Ei(er)

1 Prise Salz  
12 Kugel/n Eis, Vanille  
evtl. Puderzucker

### Zubereitung

Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten, ausrollen, in eine gefettete Springform legen und einen Rand hochziehen.  
Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mindestens 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Mandelmakronen zerbröseln.

Quark mit Zucker, Zitronensaft und -schale und der Speisestärke in eine Schüssel geben. 2 ganze Eier und 2 Eigelb unterrühren. Die restlichen 2 Eiklar mit der Prise Salz steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und darauf die Makronenbrösel streuen. Darauf die Heidelbeeren verteilen. Die Quarkmasse darüber streichen und 40 min auf unterer Schiene im 200°C vorgeheizten Backofen backen. (Umluft 180°C) Dann auf die mittlere Schiene schieben und 15 - 20 min fertig backen.

Kuchen in 12 Stücke (oder auch 8 ) teilen, auf einem Teller anrichten und eine große Kugel Vanilleeis darauf legen.

Wer mag kann den Kuchen auch noch mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

28.11.05 Ralf67

Mandeln

## Citrus Makronen 2 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

### 2 Eiweiß

150 g Puderzucker  
1 TI Orangensaft  
150 g Mandeln, geschält, gemahlen  
50 g Zitronat, Orangeat oder Belegkirschen, oder gemischt  
1 TI Zitronensaft  
150 g Puderzucker  
1 El Zitronensaft  
1 El Orangensaft  
Oblaten ( ca. 6 cm Durchmesser)

Das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Puderzucker nach und nach unterheben. Saft, Mandeln, Orangeat/Zitronat dazugeben und gründlich umrühren. Dann mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das mit Packpapier belegte Blech setzen. Bei 160°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

Zur Verzierung Puderzucker mit dem Saft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die abgekühlten Makronen damit verzieren. Die Makronen können auch auf Oblaten gebacken werden, dabei aber unbedingt Backpapier auf das Blech legen. Es kann passieren, dass die Makronen auseinander laufen).

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
03.01.06 the-muffin

## Dattel Mandel Makronen 4 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

### 4 Eiweiß

500 g Puderzucker  
200 g Mandeln, in Stiften  
200 g Datteln, in Stifte geschnitten  
1 Zitrone(n), davon die abgeriebene Schale  
100 Oblaten, Durchmesser: 4 cm

### Zubereitung

Das Eiweiß ganz steif schlagen. Den Puderzucker löffelweise zufügen und mit einem Rührlöffel unterziehen. Mandelstifte, Datteln und Zitronenschale zufügen - vorsichtig untermischen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 100° (E-Herd) 20 - 25 Min. mehr trocknen als backen. Im Ofen abkühlen lassen, dann erst vorsichtig vom Backpapier lösen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
06.12.02 Callista

## Feigen Mandel Makronen 4 Eiweiß M

ca. 35 Stück  
200 g brauner Zucker  
175 g getrocknete Feigen

### 100 g Zartbitterkuvertüre

1 Msp. Vanille  
125 g geschälte Mandeln gemahlen  
1 El Kakao  
1 Tl Lebkuchengewürz  
1 Prise Meersalz

### 4 Eiklar

ca. 35 halbe Mandeln  
ca. 35 Backoblaten

Zucker im Mixer zu Staubzucker zerkleinern. Feigen klein würfeln. Kuvertüre zerhacken und schmelzen, mit Vanille, Mandeln, Kakao, Lebkuchengewürz, Salz, Zucker und Feigen mischen. Eiweiß zugeben - gut vermengen.

Die Masse 1 Stunde kühl stellen. Ca. 35 kleine Kügelchen formen, auf den Oblaten festdrücken. Je eine Mandelhälfte in die Mitte geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 - 170 °C ca. 15 Minuten backen, bis sich auf der Oberfläche kleine Risse bilden. Auskühlen lassen.

Die Makronen bald essen. Sie halten sich ungefähr 1 Woche.

### Tipp.

Für glutenfreie Makronen die Masse anstatt auf Oblaten in kleine Papierförmchen setzen und backen.

Reformhaus Kurier 11/2002

Pro Stück ca. 78 kcal/312 kJ , 1,5 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 10 g Kohlenhydrate

## Französische Mandelmakronen 4 Eiweiß

Zutaten:

4 Eiweiß,

250 g gemahlene Mandeln,  
250 g feiner Zucker,  
2 Tropfen Bittermandelaroma,  
1/2 TI Zitronensaft,  
1 TI Rosenwasser (aus der Apotheke),  
30 g Mandelblättchen.

### Zubereitung:

Ein Eiweiß mit den Mandeln und dem Zucker in einem Stieltopf verrühren, dann auf den Herd stellen und bei nicht zu starker Hitze so lange rühren, bis sich die Masse zu einem Kloß verbindet. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Das restliche Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, zusammen mit dem Bittermandelaroma, Zitronensaft und Rosenwasser unter den Mandelteig ziehen. Alles gründlich mischen.

Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und jeweils drei zu einer Makrone zusammendrücken. In den Mandelblättchen wälzen.

Die Makronen im vorgeheizten Backofen (120°, Gas Stufe 1) in 40 bis 45 Minuten trocknen lassen.

Auf dem Blech abkühlen lassen, anschließend dann in einer gut verschließbaren Blechbüchse aufbewahren.

Haltbarkeit:

6 Wochen.

Als Geschenk auf einem hübschen Teller aus Glas oder Keramik anrichten. Mit Cellophan umhüllen und das Cellophan mit einer dünnen Goldlitze zubinden. Je nach Jahreszeit künstliche goldene oder einige frische Blumen dranhängen. Die Mandelmakronen schmecken sehr gut zu Mokka oder Cream Sherry nach einem festlichen Menü.

## Grieß Makronen 4 Ei

Oma-Rezept

Zutaten für 4 Portionen

### 4 Ei(er)

250 g Zucker, feinen

60 g Grieß

1 Ei Zitrone(n) - Schale

250 g Mandeln, gemahlene

40 g Zitronat

1 Flasche Bittermandelöl

1 Tasse/n Marmelade

### Zubereitung

4 Eiweiß werden sehr steif geschlagen; dann schlägt man langsam 250 g feinen Zucker und 60 g Grieß ein und rührt noch 1/4 Stunde. Man fügt etwas geriebene Zitronenschale und 250 g gebrühte, geschälte und geriebene Mandeln, 40 g sehr fein gehacktes Zitronat und 1 Fläschchen Bittermandelöl dazu. Wenn die Masse etwas gequollen ist, formt man mit einem Löffel kleine, gleichmäßige Makronen auf ein gewachstes Blech und drückt in die Mitte eine Vertiefung ein. Sie wird mit Marmelade oder einem rund ausgestochenen Zitronatstückchen belegt. Zum Schluss bäckt man die Makronen bei Mittelhitze hell.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

02.01.05 Trang

## Holländische Makronen 2 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

Oblaten

### 2 Eiweiß

225 g Zucker

175 g Mandeln, gemahlen

225 g Schokolade (Zartbitter)

### Zubereitung

Zwei Backbleche mit Backoblaten auslegen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, dann Zucker und Mandeln unterheben. Mischung in einen Spritzbeu-

tel mit einer Lochtülle (10-mm-Durchmesser) geben und mit ausreichend Abstand ca. 8-cm-lange Würste auf das Backblech spritzen. Im vor geheizten Backofen bei 180°C 15-20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann die überstehenden Oblaten entfernen. Die Schokolade schmelzen und den Boden der Makronen hinein tauchen. Zum Trocknen kopfüber auf einen Bogen Backpapier setzen. Die restliche Schokolade über die Makronen träufeln und vor dem Servieren fest werden lassen.

**Brennwert p. P.: 157**

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

13.07.05 Sünde

## Italienische Schokoladenmakronen 7 Eiweiß

250 g Haselnusskerne  
200 g Mandeln; gemahlen  
200 g Mandeln; gehackt  
500 g Puderzucker  
2 Pkg. Vanillezucker  
6 Tr. Bittermandelöl  
1 Tl. Zimt  
1 El. Orangenschale; abger.  
1 Tl. Instantkaffee  
50 g Kakaopulver

**200 g Eiweiß; ca. 7 Eier**

85 Backoblaten; kl. runde

Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10-12 Min. rösten. Die Nüsse in einem Sieb abkühlen lassen. Die braunen Häutchen abreiben, die Nusskerne grob hacken. Gemahlene und gehackte Mandeln, Puderzucker, Vanille Zucker, Bittermandelöl, Zimt Orangenschalen, Instantkaffee, Kakaopulver und Eiweiß in einen Schneekessel geben und mit einem Holzlöffel gut durchrühren. Im Wasserbad bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren 8-10 Min. erwärmen. Den Schneekessel aus dem Wasserbad nehmen, die Masse mit dem Holzlöffel so lange rühren, bis sie erkaltet ist. Nüsse unterrühren. Die Backoblaten auf 2 Backbleche verteilen. Jeweils 1 gehäuften Tl. der Masse auf eine Oblate geben (man muss mit dem Daumen ein bisschen nachhelfen). Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180°C 20 Min. backen.

## Kaffee Makronen 2 Eiweiß M

### 2 Eiweiße,

1 Prise Salz,  
150 g Zucker,  
200 g gem. Mandeln,  
2 TI löslicher Kaffee,  
1 El Speisestärke,  
1/2 TI abger. Orangenschale,

### 150 g dunkle Kuvertüre

Den Ofen auf 175°C vorheizen, Backblech mit B-Papier auslegen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, nach und nach unter ständigem Rühren etwa 75 g Zucker einrieseln lassen, weitere 3 min. schlagen. Den restl. Zucker, die Mandeln, den in 1 El Wasser aufgelösten Kaffee, Speisestärke und Orangenschale unterheben, alles gut vermischen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, als Tupfen auf die Bleche setzen, dünn mit Zucker bestreuen, auf der mittleren Schiene im Ofen 15 min. backen, die Kuvertüre hacken und über einen warmen Wasserbad schmelzen, die Makronen hineintunken, zum Festwerden auf Pergamentpapier legen.

## Makronen 5 Eiweiß

250 g Mandeln  
250 g Zucker

### 5 Eiweiß

1/2 Zitrone

### QUELLE

-- Hessentext

Mandeln fein reiben und mit 3 Eiweiß verrühren. Die restlichen Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiter schlagen, bis der Eischnee steif ist. Vorsichtig Mandeln und Zitrone darunter heben und löffelweise auf ein mit Papier belegtes Blech setzen. Bei mittlerer Hitze (160 Grad) hellgelb backen.

## Makronen aus Nüssen, 3 Eiweiß M F

### Mandeln und Schokolade



Zutaten für 20 Portionen

### 3 Eiweiß

200 g Zucker, feiner (Puderzucker)  
1 Pck. Vanillezucker

### 125 g Schokolade, gehackte (zartbitter)

250 g Mandeln, ungeschälte gehackte oder Wal-, Haselnüsse

Eiweiß steif schlagen, Zucker & Vanillezucker zufügen, weiter schlagen. Die Schokolade & Mandeln, Nüsse vorsichtig unterheben. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Bei 150°, 20 - 25 Min. backen bei Umluft etwas niedriger.  
Danach nicht sofort entfernen, löst sich besser.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

18.12.03 Leweli

25.08.05 Minister

### Makronen mit Espresso Creme 2 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

### 2 Eiweiß

150 g Zucker  
2 Tropfen Bittermandelöl

### 100 g Kuvertüre, Vollmilch

40 g Butter  
4 El Kaffee, fertiger Espresso  
50 g Puderzucker  
2 El Mandeln, gemahlene

## Zubereitung

Ofen auf 100 Grad ( Umluft 80 Grad ) vorheizen.  
Eiweiß steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen, weiter schlagen, bis er sich gelöst hat. Aroma zufügen. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Makronen spritzen. Im Ofen ca. 2 Std. trocknen lassen Auskühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Butter, Espresso und Puderzucker cremig rühren. Mit Kuvertüre und gemahlene Mandeln vermengen. Die Makronen auf der Unterseite mit je etwa 1/2 TI Creme bestreichen. Je 2 Makronen zusammensetzen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten  
06.01.06 mega-hexe

## Mandel Gewürz Makronen 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

### 2 Ei(er)

200 g Puderzucker  
1 Pck. Aroma (Orange-Back)  
150 g Mandeln, gemahlene  
150 g Mehl  
1 TI Backpulver  
2 TI Lebkuchengewürz  
1 Apfel  
40 Oblaten, 50 mm Durchmesser

### Für den Guss:

2 EI Zitronensaft  
4 EI Puderzucker

## Zubereitung

Die Eier mit dem Puderzucker und dem Orange-Back schaumig rühren. Die gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver und Pfefferkuchengewürz unterrühren. Den Apfel fein raspeln und unter den Teig rühren. (Teig wird weich und klebrig).  
Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf die Backoblaten setzen, diese auf ein Backblech (evtl. mit Backpapier belegt) mit 1 - 2 cm Abstand setzen. Bei 175 Grad 20 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen. Für den Zuckerguss Zitronensaft und Puderzucker verrühren, der Guss sollte nicht zu dickflüssig sein. Makronen dünn mit Puderzuckerguss bepinseln.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
15.09.05 sigikiel

### Mandel Grieß Makronen 4 Eiweiß F



Zutaten für 40 Portionen

#### 4 Eiweiß

1 Prise Salz  
220 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker  
140 g Grieß, (Weichweizengrieß)  
120 g Mandeln, gemahlen  
1 TI Zimt  
1 Msp. Nelken, gemahlen  
40 Oblaten, rund, Durchmesser 5 cm  
Kakaopulver

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dann Zucker und Vanillezucker nach und nach untermischen. Grieß und Mandeln unterheben.  
Die Masse in kleinen Häufchen auf die Oblaten verteilen. Bei 180°C ungefähr 20 Minuten backen.  
Nach dem Auskühlen mit Kakaopulver bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
14.12.04 Lilliane

### Mandel Kokos Makronen 3 Eiweiß

Zutaten für 40 Portionen  
200 g Mandeln, gemahlen

100 g Kokosraspel  
6 Tropfen Bittermandelöl  
6 Tropfen Aroma (Zitronenback)  
300 g Zucker  
½ TL Lebkuchengewürz

3 Eiweiß

Oblaten

### Zubereitung

Zuerst die Mandeln, die Kokosraspel, das Lebkuchengewürz und den Zucker mischen. Die 3 Eiweiß werden zu Eischnee geschlagen. Den Eischnee mit der Mandelmischung und den Backaromen mischen. Die Oblaten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teigportionen auf die Oblaten geben und diese bei 160°C für 30 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
08.12.04 starlitsky

### Mandel Makronen 4 Ei

4 Eier,

500 g Zucker,  
500 g Mandeln,  
Oblaten.

Die gebrühten Mandeln werden geschält, getrocknet und mit der Reibmaschine gerieben. Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt die geriebenen Mandeln dazu, hebt den Eischnee leicht unter die Masse. Nun setzt man kleine Häufchen auf Oblaten und backt sie schön gelb.

### Mandel Makronen 4 Eiweiß

200 g geschälte Mandeln,  
250 g Zucker,

4 Eiweiß oder 2 ganze Eier,

etwas abgeriebene Zitrone,  
Oblaten. :

Die fein geriebenen Mandeln, Zucker und Eier, sowie das Abgeriebene der Zitrone, werden in einem Gefäß auf dem Feuer bis zur ziemlichen Erwär-

mung (nicht heiß) gut schaumig gerührt, vom Feuer genommen, mit dem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf Oblaten gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

### Mandelmakronen 2 Eiweiß

Zutaten:

250 g geschälte Mandeln  
200 g feiner Zucker  
200 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker

### 2 Eiweiß

25 Stück Oblaten

### Zubereitung:

Geschälte Mandeln in einer trockenen Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und nach dem Erkalten fein mahlen. Mandeln, Zucker und 100 g vom Puderzucker mit dem Vanillezucker vermengen, dann die steifgeschlagenen Eiweiß unterrühren. Der Teig darf nicht zu weich werden. Mit den Händen kleine, etwa walnussgroße Kugeln formen, etwas flachdrücken, auf die Oblaten setzen und mit Puderzucker bestreuen. Über Nacht ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Gas Stufe 1) etwa 20 Minuten trocknen. Sie dürfen nicht braun werden. Nach dem Auskühlen mit dem restlichen Puderzucker üppig bestäuben.

### Mandelmakronen 3 Eiweiß

### Teig

250 g geschälte Mandeln, gemahlen  
250 g Puderzucker

### 3 Eiweiß

Schale von 1/2 Zitrone

### Glasur

90 g Puderzucker  
1 1/2 + 2 El. Zitronensaft

Das Eiweiß steif schlagen. Den Puderzucker dazugeben und 5 min. weiterrühren. Die Mandeln untermischen.

Kleine Portionen auf Oblaten setzen, mit dem kleinen Finger (nass) ein

Loch eindrücken und mit Marmelade füllen.

Nicht trocknen. Mit schwacher Mittelhitze backen. Anschließend mit Zitronenglasur verzieren.

## Mohn Makronen 3 Eiweiß

Für ca. 70 Stück:

### Makronenmasse

#### 3 Eiweiß (Kl. M)

- 1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 1 El Zitronensaft
- 250 g Puderzucker
- 80 g Preiselbeerkonfitüre
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 100 g Mohn (gemahlen)

### Füllung und Dekoration

- 250 g Preiselbeerkonfitüre
- ca. 30 g Preiselbeeren (im Saft)
- 1 El Puderzucker

1. Eiweiß, Zitronenschale und -saft steif schlagen, den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Konfitüre durch ein Sieb streichen und unterrühren. Mandeln und Mohn vorsichtig unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 6 füllen und zu kleinen Tufts von 2,5 cm auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. 2 Stunden trocknen lassen.

2. Dann im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 130 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 12-15 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen, die Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel etwas eindrücken und auf dem Papier auskühlen lassen.

3. Konfitüre durch ein Sieb streichen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die eingedrückten Plätzchen mit der Konfitüre (bis auf einen kleinen Rest) füllen, die andere Hälfte darauf setzen. Mit der restlichen Konfitüre verzieren, mit den abgetropften Preiselbeeren belegen und trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und gut verschlossen lagern.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Wartezeiten)

Pro Portion:

1 g E, 2 g F, 7 g KH = 53 kcal (222 kJ)

## Orangenmakronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 50 Portionen

### 3 Eiweiß

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Orange(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale davon

1 El Orangensaft

200 g Mandeln, gehobelt

50 g Semmelbrösel

25 g Kuvertüre, Halbbitter

### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Orangenschale und 1 El Saft hinzufügen. Die Masse muss so steif sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Mandeln und Semmelbrösel vorsichtig unterheben. Die Masse in Häufchen, mit Hilfe zweier Teelöffel auf mit Backpapier belegte Backbleche verteilen. Backen bei 140°C (Umluft 120°C) etwa 25 Minuten.

Zum Verzieren Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüre über die erkalten Makronen sprengeln.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.12.02 shadow96

## Schoko Makronen 2 Eiweiß M

### 2 Eiweiß,

150 g Zucker,

150 g gem. Mandeln,

1 P Citro-Back,

1 P Vanillezucker,

1 Prise Salz,

30 g ger. Schokolade,

30 kleine Oblaten

Eiweiß steif schlagen. Den Zucker, die Mandeln und Gewürze mit dem Schneebesen unterheben. Mit einem Teelöffel kleine Mengen abstechen und auf die Oblaten setzen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Oblaten darauf verteilen. 1 Stunde trocknen lassen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Schoko-Makronen ca. 15 Minuten backen. In gut verschließenden Dosen aufbewahren.  
Ergibt ca. 30 Stück.

### Schokolade Makronen 6 Eiweiß M

6 Eiweiß,

450 g Zucker,

140 g Schokolade,

380 g Mandeln,

Vanillezucker,

1 El Mehl,

Oblaten.

6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, werden mit 140 g geriebener Schokolade und 450 g Zucker ½ Stunde gerührt. Nun gibt man 380 g geschälte, geriebene Mandeln dazu, sowie 1 El Mehl und Vanillezucker. Nun setzt man Häufchen auf Oblaten und backt bei mäßiger Hitze.

### Schokolade Mandel Makronen 4 Eiweiß M

Weihnachtsguetzli

Zutaten für 50 Portionen

80 g Mandeln (Splitter)

100 g Schokolade dunkle

125 g Puderzucker (1)

1 Pkt. Vanillezucker

30 g Mehl

4 Eiweiß

1 Prise Salz

50 g Puderzucker (2)

1 Beutel Kuchenglasur (Schokoladeglasur), nach Beliebe

## Zubereitung

Die Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun rösten und auskühlen lassen.

Die Schokolade fein reiben. Mit dem Puderzucker (1), dem Vanillezucker, dem Mehl und den Mandelsplittern mischen.

Die Eiweiß mit dem Salz sehr schaumig aufschlagen. Dann den Puderzucker(2) löffelweise beifügen und so lange weiterschlagen, bis eine glänzend weiße Masse entstanden ist. Ein Drittel des Eischnees mit dem Schwingbesen unter die Schokolade-Mandel-Mischung rühren. Den restlichen Eischnee mit dem Gummischaber vorsichtig unterziehen.

Den Ofen auf 120°C vorheizen (vorzugsweise Umluft). Zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Mit Hilfe von zwei Teelöffeln Baumnuss große Häufchen im Abstand von je 1 cm auf die vorbereiteten Bleche setzen. Die Löffel dabei immer wieder in Wasser tauchen, damit sich die Masse gut ablösen lässt.

Das eine Blech auf der untersten Rille, das andere auf der zweitobersten Rille einschieben. Die Schokolade-Mandel-Makronen bei 120°C während ca. 50 Minuten trocknen lassen.

Wichtig: Beim Backen im Normalofen mit Ober- und Unterhitze die Bleche nach der halben Backzeit vertauschen. Die Schäumchen noch warm vom Papier lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Schokoladeglasur (nach Belieben) nach Anleitung auf dem Beutel schmelzen. Eine nur ganz kleine Öffnung in den Beutel schneiden und das Gebäck mit der flüssigen Schokolade garnieren. An einem kühlen Ort, jedoch nicht im Kühlschrank, fest werden lassen. Dann luftdicht verschlossen aufbewahren, damit die Makronen nicht weich werden.

Brennwert p. P.: 52

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

22.04.02 Bashiba

## Schokoladen Zimt Makronen 1 Ei M

Zutaten für 40 Portionen

200 g Kuvertüre, Vollmilch

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Puderzucker

1 Ei(er)

1 Prise Salz

½ TI Zimt

50 g Mandeln, gemahlen

## Zubereitung

Die Hälfte der Kuvertüre schmelzen (in einem kleinen Topf auf kleinster Stufe). Mehl, Butter, Puderzucker, Ei, Salz, Zimt und Mandeln verkneten. Die flüssige Kuvertüre einarbeiten. Den Teig ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln vom Teig Häufchen abstechen und auf die Bleche setzen. Jeweils 10-15 Minuten backen. Die Makronen auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Restliche Kuvertüre schmelzen. Die Makronen jeweils zur Hälfte eintauchen und vollständig trocknen lassen. Am besten in gut verschließbaren Blechdosen aufbewahren.

Tipp: Man kann auch Halb- oder Zartbitterkuvertüre und gemahlene Haselnüsse verwenden!

Brennwert p. P.: 100

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

12.12.02 mbiel

## Marzipan

Französische Makronen 100 g Eiweiß

Zutaten:

225 g Marzipan,

345 g Staubzucker

100 g Eiklar,

Nougat zum Füllen

### Zubereitung:

Marzipan, Staubzucker und Eiklar glatt rühren. In einem Schneekessel über Wasserdampf heiß abrösten (ähnlich wie Brandteig herstellen).

Die noch heiße Masse mit kleiner, glatter Tülle eiförmig auf Backpapier dressieren. Über Nacht trocknen lassen, es muss sich dabei eine Kruste bilden.

Makronen mit einem feuchten Messer der Länge nach einschneiden und bei geöffnetem Rohr langsam backen. Die gebackenen Makronen mit etwas Nougat füllen.

## Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M F

à la Ikea

Zutaten für 18 Portionen

300 g Mehl

150 g Butter

100 g Puderzucker

500 g Marzipan - Rohmasse

100 g Puderzucker

3 Eigelb

500 ml Milch

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

50 g Puderzucker

3 Eigelb

80 g Butter

150 g Schokolade (Milkschokolade)

800 g Himbeeren

1 Pkt. Tortenguss, klar

3 El Puderzucker

Teig: Mehl mit kalter, klein gehackter Butter und Zucker auf einer Arbeitsfläche vermengen. Etwa 1/16 l kaltes Wasser nach und nach dazugießen und alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Min. kaltstellen.

Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Größe von ca. 40 x 40 cm auswalken, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200°C etwa 15 Min. backen; vollständig auskühlen lassen.

Makronenmasse: Marzipan mit Zucker und Eigelb - am besten mit dem Handmixer - gut verrühren. In einen Spritzsack mit großer, gezackter Tülle füllen und insgesamt 6 Streifen aufdressieren. Makronenmasse etwa 30 Min. trocknen lassen und Kuchenboden im vorgeheizten Backrohr auf oberster Schiene bei 220°C etwa 2 Min. bräunen lassen. Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Crème: Milch aufkochen, Puddingpulver mit Zucker und den Eigelb gut verrühren, in die heiße Milch gießen und unter ständigem Rühren, am besten mit einem Schneebesen, etwa 1 Min. kochen. Pudding vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Butter großwürfelig schneiden und nach und nach mit einem Schneebesen unter den Pudding rühren. Crème ca. 1 Std. zugedeckt kaltstellen. Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, gut verrühren und mit einem Pinsel auftragen. Trocknen lassen. Crème mit einem Esslöffel auf dem mit Schokolade bestrichenen Kuchenboden auftragen. Die Himbeeren verlesen und auf der Crème verteilen.

Tortengelee mit 250 ml Wasser und Zucker verrühren, laut

gelee mit 250 ml Wasser und Zucker verrühren, laut Packungsaufschrift zubereiten und Himbeeren damit überziehen.

Kuchen entlang der Makronenmasse in drei Streifen schneiden und diese in Schnitten teilen.

Himbeerschnitten bis zum Servieren kalt stellen.

**Brennwert p. P.: 465**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

09.04.02 ChristineJohanna

Kokos Marzipan Makronen 1 Eiweiß M F



Zutaten für 20 Portionen

100 g Marzipan - Rohmasse

**1 Eiweiß**

100 g Kokosraspel

50 g Puderzucker

1 Zitrone(n), die Schale und den Saft einer halben

**Zum Verzieren:**

100 g Kuvertüre, Zartbitter

30 g Kokosraspel

Marzipan zerkleinern und mit dem ungeschlagenen Eiweiß verrühren. Kokosraspel, Puderzucker, Zitronensaft und -schale unterrühren.

Den Backofen auf 175°C (Umluft 150°C) vorheizen.

Mit zwei Teelöffeln aus der Makronenmasse ca. 20 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und diese ca. 15 min backen.

Die letzten Minuten öfter nachschauen. Wenn die Makronen leicht gebräunt sind, sind sie grad richtig.

Wenn die Makronen ausgekühlt sind, die Spitze in geschmolzene Kuvertüre tauchen und danach noch mal kurz in Kokosraspel, aber nur soviel, dass von der Schokolade noch etwas zu sehen ist. Und dann trocknen lassen.

Wer mag, kann statt der Kokosraspel auch Zuckerstreusel verwenden oder halt beides weglassen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.01.04 naschkatze65

## Kokos Marzipan Makronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

### 3 Eiweiß

125 g Marzipan - Rohmasse

250 g Kokosraspel

50 g Zucker

Kuvertüre (Vollmilch) zum Verzieren

## Zubereitung

Eiweiß leicht steif schlagen, Marzipan erwärmen, in kleine Flöckchen zupfen und zusammen mit dem Zucker solange mit dem Eiweißschaum mixen, bis alles eine schöne Masse gibt.

Am Schluss die Kokosraspel unterrühren. In einen Spritzbeutel geben und nach Belieben kleine Häufchen aufs Backblech setzen. Bei 170°C ca. 10 Minuten backen, bis die Makronen goldig sind.

Zum Verzieren die Kuvertüre in einem Gefrierbeutel erhitzen, kleines Loch an der Spitze machen und die Makronen mit hauchdünnen Schokofäden überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.10.05 tweetybirdy

## Kokosmakronen 1 Ei + 4 Eiweiß F



Zutaten für 1 Portionen  
400 g Marzipan - Rohmasse  
250 g Zucker

1 Eigelb

5 Eiweiß

2 El Zitronensaft  
200 g Kokosraspel

Den Backofen auf 170 Grad Celsius vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Marzipanrohmasse, Puderzucker und das Eigelb mit dem Knet-  
haken des Handrührgerätes verkneten. Das Eiweiß steif schlagen. Marzi-  
panrohmasse, Zitronensaft und die Kokosraspel unterheben. Den Teig mit  
zwei Teelöffeln etwa walnussgroß auf das Blech setzen. Die Makronen im  
Backofen (Mitte, Umluft 150 Grad Celsius) 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.06.05 Bärchenkutscher

Königgrätzer Mohn Powidl 7 Eiweiß M

Makronen

Zutaten für 30 Portionen  
200 g Marzipan  
50 g Puderzucker

7 Eiklar

150 g Mohn, gemahlen  
100 g Haselnüsse  
Zimt und Nelkenpulver  
Zitrone(n) - Schale, gerieben  
Pflaumenmus (Powidl), zum Füllen

Kuvertüre, zum Tunken

## Zubereitung

Das Marzipan mit dem Staubzucker verkneten, nach und nach die Eiklar untermengen, so dass eine glatte Masse entsteht. Dann den Mohn, die Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver und die Zitronenschale einarbeiten. Das Ganze ca. 30 Min. rasten lassen, dann in einen Spritzsack füllen, nussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und im vorgeheizten Rohr bei 180°C 12-15 Min. backen. Je zwei Makronen mit Powidl zusammensetzen und zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
07.11.02 Ziki

## Lübecker Kokosmakronen 5 Eiweiß M F

Zutaten für 1 Portionen  
170 g Kokosraspel

### 5 Eiweiß

250 g Puderzucker  
400 g Marzipan  
2 El Rum

### 100 g Kuchenglasur, Schokolade

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit der Marzipan-Rohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosraspeln, den restlichen Puderzucker und den Rum zufügen und alles zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und walnussgroße Kugeln auf das Backblech spritzen. Die Makronen 20 Minuten backen. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen und die Makronen zu einem Drittel eintauchen.

Tipp: Ich spritze die Makronen auf kleine Backblaten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
09.03.02 Horsch

## Makronenstreifen mit Konfitüre 4 Eigelb

270 g Mehl  
; Salz

150 g Puderzucker  
175 g Butter  
400 g Marzipanrohmasse

#### 4 Eigelb (Kl.3)

1 pk Citro-Back  
250 g Erdbeerkonfitüre  
250 g Aprikosenkonfitüre

#### QUELLE

-- ARD/ZDF-Text

250 g Mehl, Salz, 75 g Puderzucker und Fett verkneten, kalt stellen.  
Teig auf gefettetem Backblech ausrollen, einstechen, im Backofen bei 175 Grad auf der untersten Schiene 12 Minuten vorbacken.

Marzipan mit 75 g Puderzucker, 20 g Mehl, Eigelb, Citro-Back verrühren. Marzipanstreifen im Abstand von 1,5 cm auf den Teigboden spritzen.

Zwischen die Marzipanstreifen abwechselnd Erdbeer- und Aprikosenkonfitüre spritzen, noch 15 - 18 Minuten backen, in Streifen schneiden.

Pro Stück ca. 80 kcal

#### Mandel Makronen Ostereier 2 Eiweiß M

Zutaten für ca. 8 Stück:  
200 g Marzipan-Rohmasse

#### 2 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 Prise Salz,  
50 g Mehl  
75 g gehobelte Mandeln

#### 80 g weiße Kuvertüre

1. Marzipan in Stücke schneiden. Marzipan und Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Zucker, Vanille Zucker und Salz unterrühren. Mehl darauf und verrühren.

2. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. 8 Eier (ca. 10 cm groß) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen, mit Mandeln

bestreuen und andrücken. Bei 175 °C (Gas: Stufe, 2) 15 bis 20 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.

3. Beide Kuvertüresorten hacken, getrennt im Wasserbad bei milder Hitze schmelzen Die Eier, in die Kuvertüre tauchen oder feine Linien auf die Eier spritzen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen,

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit).

Pro Stück ca. 360 kcal. E 8 g, F 19 g, KH 38 g

Laura Nr. 15/03

Mannheimer Dreck 150 g Eiweiß M

ein Makronengebäck aus Mannheim

Zutaten für 25 Portionen

100 g Marzipan - Rohmasse  
100 g Haselnüsse, gemahlen  
100 g Mandeln, gemahlen  
100 g Löffelbiskuits, zerbröseln  
100 g Orangeat, fein gehackt  
30 g Mehl  
10 g Kakaopulver, schwach entölt  
10 g Lebkuchengewürz  
10 g Zimt, gemahlen  
5 g Nelken, gemahlen

50 ml Schlagsahne

150 g Eiweiß

150 g Zucker

100 g Kuvertüre, hell

100 g Kuvertüre, dunkel

Oblaten

## Zubereitung

Marzipanrohmasse, Nüsse, Mandeln, Löffelbiskuits, Orangeat, Mehl, Gewürze und Sahne mit den Händen gut vermischen, dabei das Marzipan zerbröseln. Eiweiß mit Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und mit einem Holzlöffel unter die Nussmischung arbeiten. Die Masse mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle 10 auf 25-30 Backoblaten (5cm) spritzen und 5 Stunden trocknen lassen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten auf dem Grillrost backen, dann vollkommen kalt werden lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und

die Makronen damit überziehen. Das Gebäck hält sich in der verschlossenen Dose ca. 2-3 Wochen.

Dies ist das Originalrezept. Dabei sind mir die Gewürze etwas zu dominant. Ich habe sie beim zweiten Mal auf ca. 2 Teelöffel Gesamtmenge reduziert.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.11.04 UlrikeM

### Marzipan Kokos Makronen 5 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

#### 5 Eiweiß

125 g Puderzucker

170 g Kokosraspel

125 g Puderzucker

400 g Marzipan - Rohmasse

2 Tropfen Zitrone(n) - Aroma

Oblaten

#### Zubereitung

1. Masse: Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Kokosflocken verrühren.

2. Masse: Puderzucker, Marzipan (Würfel), Rum und Zitronenaroma verrühren.

Beide Massen zusammenmischen. Auf die Oblaten geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

40 Minuten bei ca. 100-150°C backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.01.05 TanteSini

### Marzipan Kokosmakronen 1 Eiweiß M

100 g Marzipan-Rohmasse

#### 1 Eiweiß (Gr. M)

100 g Kokosraspel

50 g Puderzucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Saft von 1/2 Zitrone

100 g Halbbitter-Kuvertüre

## 50 g weiße Kuvertüre

1. Marzipan fein würfeln und mit dem Eiweiß glatt rühren. Die Masse eventuell durch ein Sieb streichen. Kokosraspel, Puderzucker, Zitronenschale und -saft zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren.
2. Aus der Masse ca. 20 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 12-15 Minuten backen. Makronen vom Backblech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Halbbitter-Kuvertüre grob hacken -und auf dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Makronen bis zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Weiße Kuvertüre grob hacken und ebenfalls schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kuvertüre-Spiralen auf die Makronen spritzen. Trocknen lassen.

Für ca. 20 Stück

Zubereitung: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 100

Fett/Stück. ca. 6 g

## Marzipan Makronen 6 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

15 Stück Zwieback

### 6 Eiweiß

250 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Flasche Rum-Aroma

80 g Mandeln (Blättchen)

375 g Marzipan - Rohmasse

1 Prise Salz

### Zubereitung

Eiweiß sehr schaumig schlagen. Zwiebäcke klein bröseln. Marzipan in kleine Stückchen schneiden.

Alles unter die Eiweißmasse heben und gut verrühren.

Mit zwei Teelöffeln nicht zu dicke Makronen auf Backpapier formen.

Bei 200° 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

19.11.03 UschiG

## Mohn Makronen 4 Eiweiß Mar F



Zutaten für 40 Portionen

120 g Walnüsse, fein gehackt oder gemahlen

40 Walnüsse, Hälften zum Garnieren

100 g Marzipan - Rohmasse

### 4 Eiweiß

1 TI Zitronensaft

1 Prise Salz

120 g Zucker

80 g Mohn, mit Mohnmühle mahlen

40 Oblaten, 50 mm Durchmesser

Die Walnusskerne mahlen. Den Blaumohn mahlen und unter die gemahlene Walnüsse mischen. Nun die Marzipanrohmasse mit einer Reibe grob raspeln und zwischendurch immer mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Mohn - Walnussmischung heben, damit die Marzipanraspeln nicht aneinander kleben.

Als nächstes das Eiweiß, den Zitronensaft und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und 5 Minuten weiterschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Mohn- Walnuss- Marzipanmischung heben.

Nebenbei Backbleche mit ca. 35 - 40 Bachoblaten ( 50 mm Ø ) belegen. Nun die Masse mit 2 Teelöffeln als kleine Häufchen auf die Oblaten (ca. 1 gehäuften Teelöffel) setzen. Mit je 1 Walnusshälfte belegen. Die Backbleche nacheinander im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun trocknen lassen.

Backzeit: ca. 20 Minuten

E-Herd: Ober- & Unterhitze ca. 150°C (vorgeheizt), Umluft ca. 120 C°

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

17.08.04 HG 3001 Design

## Mohnmakronen 1 Ei M

für ca. 25 Stück:

200 g Marzipan-Rohmasse

1 Ei (Gr. M)

30 g gemahlener Mohn

1 TI (5 g) Speisestärke

75 g Puderzucker

150 g Halbbitter-Kuvertüre

7 rote Belegkirschen

1. Marzipan grob hacken. Ei trennen. Marzipan, Mohn, Stärke, Eiweiß und Puderzucker verrühren. Mit zwei Teelöffeln ca. 25 kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen.
2. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Kuvertüre grob hacken. Im heißen Wasserbad schmelzen. Kirschen vierteln. Makronenboden mit Hilfe einer Gabel in die Kuvertüre tauchen. Trocknen. Mit Kirschen verzieren.

Quelle: Connys Rezepte Sammlung

## Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M

Zutaten für 70 Portionen

200 g Mohn, gemahlen (kein Mohnback)

100 g Haselnüsse, gemahlen

1 TI Zimt

½ TI Nelken, gemahlen

1 TI Zitrone(n) - Schale, dünn abgeriebene unbehandelte

1 Prise Salz

200 g Marzipan - Rohmasse

200 g Zucker

7 Eiweiß (Gewichtsklasse 3)

100 g Pflaumenmus

150 g Kuvertüre, Halbbitter

100 g Kuchenglasur, dunkle

80 g Kuvertüre, weiße

## Zubereitung

Mohn mit Nüssen, Zimt, Nelken, Zitronenschale und Salz mischen. Marzipan und Zucker verkneten, nach und nach Eiweiß unterkneten (es sollen keine Klümpchen entstehen!) Mohnmischung unter Marzipanmasse rühren, 30 min quellen lassen, nochmals durchrühren.

Mit TI oder Spritzbeutel Nr. 7 ca. 140 haselnussgroße Häufchen mit 4-5 cm Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Auf der zweiten Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 12-15 min bei 150 Grad) 15 - 18 min backen, Gebäck mit Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Makronen vom Papier lösen, die Hälfte davon auf der flachen Seite mit Pflaumenmus bestreichen, restliche darauf setzen.

Dunkle Kuvertüre mit Kuchenglasur im Wasserbad auflösen, Makronen seitlich bis zur Hälfte eintauchen, am Gefäßrand abstreifen und trocknen lassen.

Mit der geschmolzenen weißen Kuvertüre feine Linien auf die Makronen sprenkeln oder spritzen, fest werden lassen.

Brennwert p. P.: 80

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

06.11.02 angie17

## Nougat Marzipan Makronen 2 Eiweiß

Menge: 20 Stück

200 g Marzipan - Rohmasse,

2 Eiweiß,

200 g Zucker,

1 Teel. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

### Für die Füllung:

100 g Nougat

Marzipan in Stücke schneiden.

Eiweiß mit Zucker, Marzipan und Zitronenschale verrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Ca. 40 Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes BACKBLECH spritzen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad - mittlere Schiene - ca. 12 - 15 Minuten backen.

Die Plätzchen erkalten lassen!

Nougat klein schneiden, in einer Schüssel im Wasserbad cremig rühren.  
In einen Spritzbeutel füllen.

Auf ½ der Plätzchen je 1 Nougat - Klecks spritzen.

Jeweils mit 1 Plätzchen ohne Füllung zusammensetzen.

Die Creme erstarren lassen!

Die Makronen in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren!

TIP: Die Makronen mit Nuss - Nougat - Creme zusammensetzen, sie muss nicht im Wasserbad cremig gerührt werden!

### Pinienkern Makronen 2 Eiweiß

Zutaten für 60 Portionen

250 g Marzipan - Rohmasse

#### 2 Eiweiß

125 g Zucker

2 EI Öl

3 Tropfen Bittermandelöl

75 g Pinienkerne

100 g Kuchenglasur, dunkel

### Zubereitung

Marzipan zerbröckeln. Mit Eiweiß, Zucker, Öl, Backaroma und 25g gemahlene Pinienkernen zum glatten Teig verrühren. Den Teig mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle 8 zu Katzenspuren oder Kipferln auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Restliche Pinienkerne darauf verteilen. Makronen im vorgeheizten Backofen bei 150 °C 15-18 Minuten backen und abkühlen lassen. Die Glasur im heißen Wasserbad schmelzen und die Makronen mit der Unterseite hineintauchen.

Brennwert p. P.: 47

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

11.12.02 Hornie

### Sesam Makronen 1 Ei + 6 Eigelb

1 Portionen

400 g Marzipanrohmasse

100 g Puderzucker

6 Eigelb (evtl. mehr)

1 Ei

50 g geschälter Sesam

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Eigelb zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Makronen von 3 cm Ø spritzen.

Ei verquirlen, Makronen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E Mitte. T 175°C / 25 bis 30 Minuten.

## Nüsse

Angies Capuccino Makronen 4 Eiweiß M F



Zutaten für 1 Portionen

4 Eiweiß

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Tl Zitronensaft

1 Msp. Zimt

1 Msp. Kardamom

2 Pck. Kaffee (Cappuccino-Pulver) ( 4 El lose )

200 g Haselnüsse (oder Mandeln), gemahlen

50 Oblaten, rund, 50 mm

Für die Dekoration:

## 50 Schokolade (Mokkabohnen)

30 g Schokolade, geschmolzen

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und gut unterschlagen, zuletzt den Zitronensaft. Von dieser Masse etwa 3 El abnehmen, zugedeckt kalt stellen. Unter die restliche Masse Gewürze, Cappuccino-Pulver und Nüsse/Mandeln mischen. Kleine Häufchen auf Backoblaten setzen, mit einem dicken, nassen Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen eindrücken. Mit der zurückgelassenen weißen Masse füllen, auf der 2. Schiene von unten bei 150°C ca. 15-20 Minuten trocknen lassen (sie sollten innen noch weich sein und die weiße Füllung darf nur ganz leicht bräunen).

Für die Dekoration je eine Mokkabohne mit etwas aufgelöster Schokolade auf den Makronen festkleben, oder, wenn's schneller gehen soll, ganz leicht mit Kakaopulver besieben. Man kann die Mokkabohnen auch ohne die Schokolade vor dem Backen auf die Makronen setzen, allerdings verlieren sie durch das Backen etwas an Aussehen, nicht aber an Geschmack.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

03.10.05 angie17

Kommentar von angie17 24.10.2005 17:16

Die Makronen laufen beim Backen etwas breit. Wenn das stört, hebt unter die Masse noch einen El Speisestärke, Kartoffelmehl oder auch Puddingpulver.

LG Angie

## Buttergebackene Haselnussmakronen 2 Eiweiß

### Zutaten:

125 g geriebene Haselnüsse

125 g Zucker

1 Vanillezucker

### 2 Eiweiß

### Zubereitung:

Der steife Eischnee mit dem Zucker gut verrühren. Dann Haselnüsse dazu geben und alles gut mischen. Mit einem Teelöffel Häufchen auf die mit Eigelb bestrichenen Plätzchen setzen und bei mittlerer Hitze (175 Grad) ca. 12 Minuten backen.

## Cappuccino Nussmakronen 2 Eiweiß F



Zutaten für 1 Portionen

### 2 Eiweiß

100 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker (Bourbon)  
1 El Kaffeepulver (Cappuccinopulver), Instant  
200 g Haselnüsse, geröstet, gemahlen  
25 Oblaten, 50 mm Durchmesser  
25 Haselnüsse, ganz  
2 El Puderzucker

Eiweiß sehr steif schlagen und dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Gemahlene Haselnüsse und Cappuccinopulver mischen und unter die Eiweißmasse ziehen. Alles in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Oblaten spritzen. Die ganzen Haselnüsse oben drauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °ca.12-15 Minuten backen. Die abgekühlten Makronen mit Puderzucker besieben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.12.03 Chiara

## Haselnuss Makronen 4 Eiweiß F



Zutaten für 4 Portionen

### 4 Eiweiß

250 g Puderzucker  
1 Zitrone(n), unbehandelt  
250 g Haselnüsse, gemahlen  
Oblaten, Durchmesser 5 cm  
Haselnüsse, ganz

Das Eiweiß mit dem Puderzucker zu steifen Schnee schlagen. Abgeriebene Schale einer Zitrone und gemahlene Haselnüsse unterheben. Mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Obendrauf je eine Haselnuss setzen, 3 Stunden trocknen lassen und dann ca. 20 Minuten bei 120 °C backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
01.05.03 Charlie

### Haselnuss Makronen 6 Eiweiß

6 Eiweiß,  
500 g Puderzucker,  
500 g feingeriebene Haselnüsse,  
1 Päckchen Vanille Zucker,  
Oblaten und  
ganze Haselnüsse.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker mit diesem dick und schaumig gerührt, dann mit den übrigen Zutaten vermischt.

Oblaten auf Backblech verteilen, mit zwei kleinen Löffeln Häufchen bilden und in die Mitte eine Haselnuss setzen.

(Gibt ca. 80 Stück) 180 Grad, 15 Minuten

### Haselnuss Makronen Renate

Zutaten für 40 Portionen  
100 g Haselnüsse, gemahlene  
200 g Mehl  
200 g Butter  
40 Haselnüsse, ganz  
125 g Zucker

### Zubereitung

Gemahlene Haselnusskerne mit dem Mehl vermischen.  
Butter und Zucker schaumig rühren. Haselnuss-Mehl zugeben und zu einem Teig kneten. Auf ein gefettetes Backblech mit zwei Teelöffeln kleine Makronen setzen. In die Mitte jeder Makrone eine Haselnuss drücken.  
Makronen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 8 Minuten hellbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
23.11.03 Hermine

### Haselnussberge 3 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

#### 3 Eiweiß

130 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
2 Pck. Vanillezucker

#### 3 TI Quark

150 g Haselnüsse, geriebene und geröstete  
100 g Haselnüsse, gehobelte (Scheibchen)  
40 Haselnüsse, ganze  
Oblaten

### Zubereitung

Eiweiß sehr steif schlagen und dann den Puderzucker und Vanillezucker langsam zufügen. Für die Dekoration mindestens 3 Esslöffel von dem Eischnee beiseite stellen.

Nüsse und Quark unter die Eiweißmasse heben und walnussgroße Portionen auf kleine (Durchmesser 4cm) Oblaten setzen. Mit einer Spritztülle kleine Tupfen auf die Haselnussberge spritzen und eine ganze Haselnuss draufsetzen.

Bei 160°/15 Minuten backen (trocknen)

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
06.03.06 Aphonopelma

### Haselnussmakronen 2 Eiweiß

#### 2 frische Eiweiß

100 g Zucker

100 g geriebene Haselnüsse,  
1 Packung kleine Oblaten  
einige ganze Haselnüsse oder Mandeln zum Verzieren

Unter den steifgeschlagenen Eiweißschnee nach und nach den Zucker und die geriebenen Haselnüsse geben. Jede Oblate besetzt man mit einem Häufchen Teig. Dann die Oblaten bei 200 Grad etwa 25 Minuten backen.

### Haselnussmakronen 3 Eiweiß

30 Stück

#### 3 Eiweiß

175 g Zucker  
1 pk Vanillezucker  
200 g Haselnüsse gemahlen  
Backoblaten  
Haselnüsse, ganz

Eiweiß steif schlagen und den Zucker nebenbei einrieseln lassen. Die gemahlene Haselnüsse unterheben und mit TL auf Oblaten setzen und in die Mitte eine Haselnuss drücken. Ofen auf 150 Grad vorheizen und auf der mittleren Schiene 20 min backen.

:Vorb. Zeit : 10

:Zub. Zeit : 20

### Haselnussmakronen 4 Eiweiß

Zutaten:

#### 4 Eiweiß,

250 g Puderzucker steif schlagen  
1 Zitronenschale und  
250 g ger. Haselnüsse zugeben.

ca. 3 Stunden den Teig kühl stellen. Dann in eine Gebäckpresse geben auf Oblaten spritzen bei 120 - 150 Grad ca. 15 Minuten eher trocknen als backen!

### Haselnussmakronen mit Mandeln 3 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

190 g Puderzucker

### 3 Eiweiß

90 g Mandeln, gerieben

90 g Haselnüsse, gerieben

Vanillezucker, 1/3 Tütchen

Oblaten (Backoblaten)

Haselnüsse, ganz

### Zubereitung

Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Puderzucker und Vanillinzucker langsam einrieseln lassen. Die Masse gut und lange rühren. Eine halbe Tasse des Gusses, mit Folie abgedeckt, kalt stellen. Nach und nach die Nüsse unterheben. Aus dem Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln oder einem Makronenformer Häufchen abstechen und auf die Backoblaten setzen. In die Mitte der Makronen mit einem in Zucker getauchtem Löffelstiel eine kleine Vertiefung drücken, mit dem zurückbehaltenen Guss füllen und eine Haselnuss oben drauf setzen. Bei 160 Grad etwa 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

27.07.05 biak

### Himmliche Makronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen

### 3 Eiweiß

230 g Puderzucker

100 g Kirschen (Belegkirschen)

100 g Schokoladenraspel

200 g Haselnüsse, gehackt

1 Pck. Vanillezucker

### Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen, Puderzucker und Vanillezucker dazugeben. Die Belegkirschen grob zerkleinern und mit den Haselnüssen und der Raspel-schokolade langsam unter die Eiweißmasse geben. Mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Häufchen geben und bei 150°C ca. 15-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
09.12.04 caprina

## Ingwer Makronen 4 Eiweiß

Zutaten:

### 4 Eiweiß

250 g Zucker  
250 geriebene Nüsse  
30 g kandierter Ingwer  
1/2 Tl Ingwerpulver  
3 Päckchen Vanillezucker  
etwas Bittermandelöl  
40 g Grieß

### Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen. Die anderen Zutaten darunter geben. Makronchen davon auf das Blech setzen, einen Ingwerstreifen darauf legen und backen.

## Italienische Schokoladenmakronen 7 Eiweiß

250 g Haselnuskerne  
200 g Mandeln; gemahlen  
200 g Mandeln; gehackt  
500 g Puderzucker  
2 Pkg. Vanillezucker  
6 Tr. Bittermandelöl  
1 Tl. Zimt  
1 El. Orangenschale; abger.  
1 Tl. Instantkaffee  
50 g Kakaopulver

### 200 g Eiweiß; ca. 7 Eier

85 Backblaten; kl. runde

Die Haselnuskerne auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10-12 Min. rösten. Die Nüsse in einem Sieb abkühlen lassen. Die braunen Häutchen abreiben, die Nusskerne grob hacken. Gemahlene und gehackte Mandeln, Puderzucker, Vanille Zucker, Bittermandelöl, Zimt Orangenschalen, Instantkaffee, Kakaopulver und Eiweiß in ei-

nen Schneekessel geben und mit einem Holzlöffel gut durchrühren. Im Wasserbad bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren 8-10 Min. erwärmen. Den Schneekessel aus dem Wasserbad nehmen, die Masse mit dem Holzlöffel so lange rühren, bis sie erkaltet ist. Nüsse unterrühren. Die Backoblaten auf 2 Backbleche verteilen. Jeweils 1 gehäuften TL. der Masse auf eine Oblate geben (man muss mit dem Daumen ein bisschen nachhelfen). Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180°C 20 Min. backen.

## Makronen 2 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

### 2 Eiklar

1 Prise Salz  
100 g Puderzucker  
100 g Haselnüsse, gerieben  
kleine Oblaten  
Fett, f. Blech

## Zubereitung

Eiklar und Salz steif schlagen, nach und nach abwechselnd Zucker und Haselnüsse in den steif geschlagenen Schnee einrühren. Oblaten auf ein gefettetes Blech legen. Je Oblate ein Häufchen Makronenmasse darauf verteilen.

Bei 150 ° rund 30 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

01.12.02 SpeedyGonzales

## Nuss Schoko Makronen 4 Eigelb M

Zutaten für 6 Portionen

### 4 Eigelb

150 g Puderzucker  
300 g Haselnüsse, gemahlene  
100 g Schokolade, Zartbitter  
100 g Haselnüsse, ganze

## Zubereitung

Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Haselnüsse und gehackte Schokolade unterheben.

Den Teig ca. 30 Minuten stehen lassen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen und mit je einer Haselnuss belegen.

Ergibt ca. 45 Stück.

Ca. 20 Minuten bei 160° (Heißluft) backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

30.06.04 Supertina

## Nussmakronen 2 Eiweiß

25 g Butter,

50 g Haselnüsse,

100 g Puderzucker,

2 El Speisestärke,

## 2 Eiweiße

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Backofen auf 150°C vorheizen, das Fett in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle schmelzen lassen. Die Nüsse fein mahlen, mit Puderzucker und Speisestärke mischen. Die Eiweiße in einer trockenen, fettfreien Schüssel steifschlagen. Vorsichtig die Nussmischung und das zerlassene Fett unter den Eischnee mischen, kleine Häufchen aus der Masse aufs Blech setzen und eine halbierte Haselnuss hineindrücken. Die Makronen auf der mittleren Schiene im Ofen 15 min. backen, auf einen Kuchengitter auskühlen lassen. Die Makronen in einer geschlossenen Dose aufbewahren.

## Nussmakronen 3 Eiweiß F



Zutaten für 4 Portionen

### 3 Eiweiß

200 g Zucker

200 g Haselnüsse, gemahlen

Eiweiß steif schlagen, Zucker und Nussmehl langsam unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Makronen auf das Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft) 15-20 Min. backen.

Sehr lecker!!!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

21.02.02 Katja...

## Obst

### Ananas Makronen 3 Eiweiß

Menge: 40 Stück

#### 3 Eiweiß,

2 Teel. Zitronensaft,

180 g Zucker,

250 - 300 g gem. Mandeln,

100 g kandierte Ananas,

Backoblate

#### Guss:

200 g Puderzucker,

3 Essl. Ananassaft,

1 Essl. Zitronensaft

Eiweiß steif schlagen. Zucker unterrühren, Zitronensaft zugeben, weiter schlagen, bis eine feste glänzende Masse entsteht. Kandierte Ananas klein schneiden und mit den Mandeln unter den steifen Eischnee heben. Mit zwei TL kleine Häufchen von der Masse auf die Oblaten setzen und bei 160 Grad ca 18 Minuten backen.

Für den Guss Puderzucker mit Ananas- und Zitronensaft verrühren und die Makronen damit überziehen.

## Aprikosen Mandelmakronen 4 Eiweiß

100 g getrocknete Aprikosen

### 4 Eiweiß

( 200 g Puderzucker  
1 Pkg Vanille Zucker  
1 Pkg ger Zitronenschale  
200 g abgezogene, gem Mandeln

Aprikosen sehr fein würfeln. Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen. Hinweis: So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker sieben, mit Vanille Zucker und Finesse nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Zuletzt Aprikosenwürfel mit gemahlenden Mandeln vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Teigportionen auf das Backblech setzen und backen. O/U: ca 130°C (vorgeheizt) Backzeit: ca 35 Min Makronen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäck vom Backpapier lösen und gut verschlossen in Dosen aufbewahren.

## Blutorangen Trifle M

Zutaten für 6 Portionen

8 Orange(n) (Blutorangen); ca.1,6 kg (700 g Fruchtfleisch netto)  
250 g Gelierzucker, (1:3)  
2 große Makronen vom Bäcker; ca. 180 g (oder entsprechend kleine)

250 g Mascarpone

250 ml Schlagsahne

100 g Kekse, Amaretti (kleine italienische Mandelmakronen)  
150 g Kekse, Cantuccini (Florentiner Mandelgebäck)

### Zubereitung

Von den Orangen mit einem scharfen Messer erst Deckel und Boden, dann ringsherum die Schale mitsamt der weißen Innenhaut so abschneiden, dass das Fruchtfleisch völlig bloßliegt. Die Orangen achteln (man kann auch gleich die einzelnen Stücke herausfiletieren), die Kerne herauslösen. Die Orangenspalten mit dem Gelierzucker in einem Topf zum Kochen bringen, 3 Minuten lang kochen, abschäumen, dann abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Kokosmakronen in Scheiben schneiden, auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten rösten und abkühlen lassen. Mascarpone und Schlagsahne in einer Schüssel mit dem Schneebesen

eines Handrührgeräts aufschlagen. Kokosmakronen, Amaretti und Cantuccini grob zerdrücken und vermischen.

Ein Drittel der Gebäckmischung in eine Form (1,5 l Inhalt) füllen. Darauf 1/3 der Mascarpone-Sahne verteilen und mit 1/3 der Blutorangenkonfitüre bestreichen. Die Schichten zweimal wiederholen. Die oberste Mascarpone-Konfitüre-Schicht dekorativ ineinander verlaufen lassen.

Das Trifle mind. 2 Stunden (oder über Nacht) abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren die Oberfläche mit frischen Orangenfilets dekorieren, dadurch wird das Trifle besonders saftig. Man kann auch noch etwas Kokosflocken darüber streuen.

Das Ganze ist ein bisschen aufwändig, aber es lohnt sich!

Von der Mascarpone-Sahne kann man auch locker die doppelte Menge machen, man kann dann etwas großzügiger die Masse über den zerkrümelten Keksen verteilen, das ist nämlich ein bisschen knifflig, wenn man nur wenig Mascarpone-Sahne hat.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

11.10.05 pony2

## Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M Mar

300 g Mehl  
150 g Butter  
100 g Puderzucker  
500 g Marzipan - Rohmasse  
100 g Puderzucker

### 3 Eigelb

500 ml Milch  
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille  
50 g Puderzucker

### 3 Eigelb

80 g Butter

### 150 g Milkschokolade

800 g Himbeeren  
1 Pkt. Tortenguss, klar  
3 El Puderzucker

Teig: Mehl mit kalter, klein gehackter Butter und Zucker auf einer Arbeitsfläche vermengen. Etwa 1/16 l kaltes Wasser nach und nach dazugießen und alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Min. kaltstellen. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Größe von ca. 40

x 40 cm auswalken, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200°C etwa 15 Min. backen; vollständig auskühlen lassen. Makronenmasse: Marzipan mit Zucker und Eigelb - am besten mit dem Handmixer - gut verrühren. In einen Spritzsack mit großer, gezackter Tülle füllen und insgesamt 6 Streifen aufdressieren. Makronenmasse etwa 30 Min. trocknen lassen und Kuchenboden im vorgeheizten Backrohr auf oberster Schiene bei 220°C etwa 2 Min. bräunen lassen. Kuchen vollständig auskühlen lassen. Creme: Milch aufkochen, Puddingpulver mit Zucker und den Eigelb gut verrühren, in die heiße Milch gießen und unter ständigem Rühren, am besten mit einem Schneebesen, etwa 1 Min. kochen. Pudding vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Butter großwürfelig schneiden und nach und nach mit einem Schneebesen unter den Pudding rühren. Creme ca. 1 Std. zugedeckt kaltstellen. Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, gut verrühren und mit einem Pinsel auftragen. Trocknen lassen. Creme mit einem Eszlöffel auf dem mit Schokolade bestrichenen Kuchenboden auftragen. Die Himbeeren verlesen und auf der Creme verteilen. Tortengelee mit 250 ml Wasser und Zucker verrühren, laut Packungsaufschrift zubereiten und Himbeeren damit überziehen. Kuchen entlang der Makronenmasse in drei Streifen schneiden und diese in Schnitten teilen. Himbeerschnitten bis zum Servieren kalt stellen.

## Himbeerschäumchen 5 Eiweiß

Zutaten für 100 Portionen

500 g Puderzucker

½ Zitrone(n) - Saft und abgeriebene Schale

600 g Mandeln, geschälte, gemahlene

150 g Himbeeren, (Tiefkühl oder Frisch)

80 g Zucker

## 5 Eiweiß

## Zubereitung

150 g frische oder tiefgefrorene Himbeeren mit 80 g Zucker etwa 8-10 Minuten kochen. Erkalten lassen und durch ein feines Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Das Eiweiß mit dem gesiebten Puderzucker am besten mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Eine Tasse von dieser Masse für den Guss zurückbehalten und mit Folie abdecken.

Nun mit dem Schneebesen den Zitronensaft und die Zitronenschale unter die restliche Eiweißmasse rühren und dann das abgekühlte Himbeermark und die gemahlene Mandeln.

3 Backbleche mit Pergament- oder Backtrennpapier belegen und kleine, runde Makronchen (am besten mit zwei nassen Teelöffeln von der Teig-

masse abstechen) auf die Bleche setzen. Mit einem Kochlöffelstiel in die Mitte eine Vertiefung drücken und die zurückbehaltene Glasur mit einem Teelöffel oder einer Papiertüte einfüllen.

Die Makronen 2 Stunden abtrocknen lassen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Makronen auf der mittleren Schiebeleiste etwa 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

15.12.03 Teetrinker

## Makronen Himbeer Ecken 1 Ei

### ZUTATEN

FÜR CA. 30 STÜCK

1 Ei (Gr. M)

300 g Mehl

150 g kalte Butter

100 g + 50 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

300 g Marzipan-Rohmasse

200 g Himbeer-Konfitüre

### Zubereitung

1. Ei trennen. Eiweiß kalt stellen. Eigelb, Mehl, Butter, 100 g Zucker, Vanille Zucker, Satz und 2 El eiskaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühlen.

2. Marzipan, Eiweiß und 50 g Zucker verkneten. Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

3. Teig vierteln. Jeweils auf bemehlter Fläche zu Streifen (ca. 9 x 30 cm) ausrollen. Auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche geben. jeweils auf die Ränder der Längsseiten dicht an dicht kleine Makronentuffs spritzen.

4. Konfitüre erwärmen und glatt rühren, In die Makronenzwischenräume die Konfitüre streichen. Makronenstreifen nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 OC / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) auf der untersten Schiene 18-20 Minuten backen. Herausnehmen und sofort in Ecken schneiden. Auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (Wartezeit ca. 1 Std.).

Pro Stück ca. 160 kcal/670 kj. E 2g, F 7g, KH 20 g

## Makronen Kirsch Torte 1 Ei + 4 Eiweiß

Zutaten für Portionen

### Für den Teig:

250 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

### 1 Ei(er)

125 g Butter  
1 El Puddingpulver, Mandel (o. Vanille)

### Für die Füllung:

2 Gläser Schattenmorellen, (Sauerkirschen)  
450 ml Saft, (Kirschsafft, Kirschen abtropfen lassen)  
1 Pck. Puddingpulver, Mandel (o. Vanille)  
1 El Zucker  
1 Flasche Rum-Aroma

### Für den Guss:

### 4 Eiweiß

100 g Zucker  
3 El Wasser, kaltes  
100 g Haselnüsse

### Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig, außer dem Puddingpulver, in einer Schüssel mit dem Rührgerät/Knethaken solange bearbeiten, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Krümel mit den Händen zu einem Kloß formen und 1/2 Std. kalt stellen.

In der Zwischenzeit Kirschen abtropfen lassen, den Zucker und 1 Pck. Puddingpulver vermischen und mit dem Kirschsafft aufkochen lassen. Kirschen zugeben, Rumaroma unterrühren.

Den Teig in einer Springform am Boden verteilen und Rand hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den 1-2 El. Puddingpulver bestreuen. (damit der Boden nicht durchweicht.) Kirschmasse einfüllen.

Für den Guss Eiweiß mit Zucker und Wasser schnittfest schlagen, Haselnüsse unterheben. Masse auf den Kirschen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30-40 Min backen.

## Makronen Pflaumentorte 1 Ei + 1 Eigelb M Mar

200 g Mehl  
125 g Butter oder Margarine  
60 g Puderzucker

### 1 Eigelb

400 g Marzipan Rohmasse

### 1 Ei

120 g Zucker  
500 g Pflaumen  
100 ml Kirschnektar  
50 ml Zitronensaft  
1 Päck. Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Flüssigkeit)

### 250 g Schlagsahne

1 Päck. Vanille Zucker  
1 Päck. Sahnefestiger  
nach Belieben kandierte Veilchen und Rosenblätter, Minze, Mandelblättchen o. Pflaumenspalten zum Verzieren

1. Mehl, Fett in Flöckchen, Puderzucker und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Eine Springform (24 cm Ø) fetten. Teig zwischen 2 Lagen Folie in Springformgröße ausrollen. Boden damit auslegen.

2. Marzipan, Ei und 70 g Zucker glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rosetten dicht an dicht an den Rand des Teigbodens spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 15 Minuten backen. Rosetten mit Alufolie bedecken. Weitere 7-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Pflaumen halbieren u. entsteinen. Mit Nektar und Zitronensaft 3-5 Minuten köcheln, Puddingpulver, 75 ml Wasser und restliche Zucker verrühren. Pflaumen damit binden. Leicht abkühlen lassen und auf den Mürbeteigboden füllen. Vollständig erkalten lassen.

4. Sahne und Vanille Zucker steif schlagen. Sahnefestiger dabei einrieseln lassen. Auf das Kompott streich. Nach Belieben mit Veilchen und Rosenblättern, Minze, Mandeln oder Pflaumenspalten verziert servieren.

Ergibt ca. 12 Stücke Zubereitung: ca. 1 1/4 (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 470 Fett/Stück: ca. 25 g

Avanti Nr. 34/02

## Überbackene Pfirsiche 4 Eigelb M

Zutaten für 10 Portionen

500 ml Milch

1 Pck. Saucenpulver (Vanille)

4 EI Zucker

3 Eigelb

100 g Makronen, klein

3 EI Amaretto

2 TI Zitronensaft

10 halbe Pfirsiche

1 EI Puderzucker

## Zubereitung

Von der Milch 3 EI abnehmen. Soßenpulver damit glatt rühren. Rest Milch und 2 EI Zucker aufkochen, angerührtes Soßenpulver zugeben und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen. 2 Eigelbe unterrühren. Die Soße in eine ofenfeste Form geben.

Makronen zerbröseln und mit Amaretto beträufeln. Rest Zucker, Zitronensaft und übriges Eigelb unterrühren. Pfirsiche mit der Masse füllen. In die Soße setzen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 200°C) ca. 15 Minuten überbacken.

Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

27.03.06 Leen

## Winterlicher Apfeltraum 3 Ei M F

zarter Mürbteig gefüllt mit Äpfeln, Vanillecreme und Haselnusmakronenmasse



Zutaten für 1 Portionen

**Für den Teig:**

150 g Butter  
1 El Zucker, braun  
4 Tropfen Buttervanille-Aroma  
250 g Mehl

**Für den Belag:**

4 Äpfel, in feine Scheiben gehobelt

**Für die Creme:**

1 Pck. Saucenpulver, Vanille ohne Kochen

200 ml Milch

**3 Eigelb**

2 El Zucker  
Makronen - Masse:

**3 Eiweiß**

100 g Zucker, braun  
150 g Nüsse oder Mandeln, gemahlen  
einige Mandeln, geschälte

Den Mürbeteig zubereiten und etwa ein Drittel des Teiges auf die Größe der Springform ausrollen, evtl. überschüssige Ränder abschneiden und auf Backpapier kalt stellen.

Mit dem übrigen Teig eine Springform auslegen, dabei einen Rand von ca. 3 cm bilden. Ebenfalls kalt stellen.

Für die Vanillecreme Saucenpulver mit der Milch anrühren. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Vanille cremig schlagen. Die angerührte Sauce nach und nach mit dem Mixer hineinrühren

Für die Makronenmasse Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Masse entstanden ist. Dann die Mandeln/Nüsse unterheben.

Die gehobelten Äpfel nun in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Die Vanillemasse darüber gießen und löffelweise die Makronenmasse

darauf verteilen, dabei darauf achten, dass sie möglichst gleichmäßig verteilt ist.

Die zurückbehaltene Teigplatte in ca. 1 cm breite Streifen rädern und immer abwechselnd längs und quer (gitterförmig) über den Kuchen legen. Die Mandeln in die Teigzwischenräume legen. Mandeln und Teigstreifen dünn mit Kondensmilch bestreichen.

Die Form für etwa 45-50 min bei ca. 180°C in den Ofen schieben.

**Brennwert p. P.: 270**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

17.04.06 alina1st

## Torten

### Makronen Kirsch Torte 1 Ei + 4 Eiweiß

Zutaten für 12 Portionen

#### Für den Teig:

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

#### 1 Ei(er)

125 g Butter

1 El Puddingpulver, Mandel (o. Vanille)

#### Für die Füllung:

2 Gläser Schattenmorellen, (Sauerkirschen)

450 ml Saft, (Kirschsaff, Kirschen abtropfen lassen)

1 Pck. Puddingpulver, Mandel (o. Vanille)

1 El Zucker

1 Flasche Rum-Aroma

#### Für den Guss:

#### 4 Eiweiß

100 g Zucker

3 El Wasser, kaltes

100 g Haselnüsse

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig, außer dem Puddingpulver, in einer Schüssel mit dem Rührgerät/Knethaken solange bearbeiten, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Krümel mit den Händen zu einem Kloß formen und 1/2 Std. kalt stellen.

In der Zwischenzeit Kirschen abtropfen lassen, den Zucker und 1 Pck. Puddingpulver vermischen und mit dem Kirschsafte aufkochen lassen. Kirschen zugeben, Rumaroma unterrühren.

Den Teig in einer Springform am Boden verteilen und Rand hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den 1-2 El. Puddingpulver bestreuen. (damit der Boden nicht durchweicht.) Kirschmasse einfüllen.

Für den Guss Eiweiß mit Zucker und Wasser schnittfest schlagen, Haselnüsse unterheben. Masse auf den Kirschen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30-40 Min backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.11.04 curiosia

### Makronen Pflaumentorte 1 Ei + 1 Eigelb M Mar

200 g Mehl

125 g Butter oder Margarine

60 g Puderzucker

#### 1 Eigelb

400 g Marzipan Rohmasse

#### 1 Ei

120 g Zucker

500 g Pflaumen

100 ml Kirschnektar

50 ml Zitronensaft

1 Päck. Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Flüssigkeit)

#### 250 g Schlagsahne

1 Päck. Vanille Zucker

1 Päck. Sahnefestiger

nach Belieben kandierte Veilchen und Rosenblätter, Minze, Mandelblättchen o. Pflaumenspalten zum Verzieren

1. Mehl, Fett in Flöckchen, Puderzucker und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Eine Springform (24 cm Ø) fetten. Teig zwischen 2 Lagen Folie in Springformgröße ausrollen. Boden damit auslegen.

2. Marzipan, Ei und 70 Zucker glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rosetten dicht an dicht an den Rand des Teigbodens

spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 15 Minuten backen. Rosetten mit Alufolie bedecken. Weitere 7-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Pflaumen halbieren u entsteinen. Mit Nektar und Zitronensaft 3-5 Minuten köcheln, Puddingpulver, 75 ml Wasser und restliche Zucker verrühren. Pflaumen damit binden. Leicht abkühlen lassen und auf den Mürbeteigboden füllen. Vollständig erkalten lassen.

4. Sahne und Vanille Zucker steif schlagen. Sahnefestiger dabei einrieseln lassen. Auf das Kompott streich Nach Belieben mit Veilchen und Rosenblättern, Minze, Mandeln oder Pflaumenspalten verziert servieren.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/4 (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 470 Fett/Stück: ca. 25 g

Avanti Nr. 34/02

## Makronen Schokoladentorte 3 Eigelb M Mar

Mark von 1/2 Vanilleschote

75 g Mehl

60 g + 2 EI Puderzucker

40 g Butter

### 3 Eigelb (Größe M)

300 g Marzipan-Rohmasse

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

90 g Zucker

### 300 g Halbbitter-Kuvertüre

### 200 g Schlagsahne

4-5 Wiener Mandeln in Schokolade

1. Mark, Mehl, 1 Esslöffel Puderzucker, Butter, 1 Eigelb und 1 Esslöffel Wasser verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Auf einem Springformboden (22 cm ) ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 15-20 Minuten backen.

2. Für die Makronenringe 60 g Puderzucker sieben, mit 275 g Marzipan, 2 Eigelb und Zitronenschale verkneten. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und jeweils 2 Kreise (19-20 cm ) zeichnen. Masse darauf spritzen. Bei 150°C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen,

3. Zucker und 50 ml Wasser unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. 225 g Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Teig mit 1-2 Esslöffel Kuvertüre bestreichen. Makronenringe als Rand auf den Boden legen. Die Sahne steif schlagen. Das lauwarme Zuckerwasser nach und nach unter die übrige flüssige Kuvertüre rühren, 1/4 der Sahne unterrühren, dann die restliche Sahne unterziehen. 1-2 Stunden kühl stellen.

4. 50 g Kuvertüre hacken. Wenn die Schokoladensahne dickcremig wird, die gehackte Kuvertüre unterheben und in die Torte geben. Ca. 8 Stunden kühl stellen.

5. Restliches Marzipan und übrigen Puderzucker verkneten. Restliche Kuvertüre schmelzen und in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden. Tortenrand mit Schokostreifen verzieren. Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken. Tortenmitte mit einem Marzipannest verzieren. Schokomandeln in das Nest legen.

Für ca. 12 Stücke

Zubereitung. ca. 2 ¼ Std. (ohne Wartezeit)

## Sherrytorte 4 Ei + 3 Eiweiß

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

### 4 Ei(er)

85 g Zucker

2 El Wasser, heißes

170 g Mehl

1 Prise Salz

Butter zum Einfetten

### Makronen - Masse:

### 3 Eiweiß

170 g Mandeln, gemahlen

240 g Zucker

2 Tropfen Bittermandelöl

### Für die Creme:

160 g Butter

240 g Puderzucker

100 ml Sherry (20%)

100 ml Sherry (20%) zum Tränken

## Zubereitung

Für den Teig Eigelb, Wasser und Zucker schaumig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Schaummasse heben. Mehl und Salz mischen, auf die Masse sieben, unterheben. Springform, 26 cm Durchmesser mit Backpapier auf dem Boden auslegen und den Teig draufgeben. Auf mittlerer Schiene bei 220° 10-15 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

Inzwischen die Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Mandeln, Zucker und Backöl darunter heben. Backblech mit Backpapier auslegen, Makronenmasse darauf ca. 5 mm dick verstreichen. Auf mittlerer Schiene 30 bis 35 Minuten bei 160° backen. Die fertige Makrone muss goldbraun und fest sein. Mit Hilfe des Springformrandes eine runde Platte von 26 cm Durchmesser ausschneiden. Reste zerbröckeln. Auf dem Backblech bei gleicher Temperatureinstellung wie oben noch 5 Minuten knusprig werden lassen. Herausnehmen, mit dem Rollholz zu Bröseln zerkleinern, zum Garnieren aufheben.

Für die Creme weiche Butter schaumig rühren, nach und nach gesiebten Puderzucker unterheben, anschließend teelöffelweise den Sherry unterrühren. 1/3 der Creme auf der runden Makronenplatte verstreichen. Den Biskuitkuchen auf die Creme drücken. Den Biskuit mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Sherry bepinseln, bis er feucht, nicht nass, ist. Kuchenoberfläche und Rand dick mit der restlichen Creme bestreichen. Auf den Kuchen eine ca. 17 cm runde Backpapierschablone legen. Den Rand und die Oberfläche des Kuchens dick mit Makronenbröseln bestreuen. Am Rand die Brösel etwas andrücken. Den Kuchen in 12 Stücke schneiden.

**Brennwert p. P.: 245**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten

11.01.02 Karina L.

## Walnuss

Mohn Makronen 4 Eiweiß F



Zutaten für 40 Portionen

120 g Walnüsse, fein gehackt oder gemahlen

40 Walnüsse, Hälften zum Garnieren

100 g Marzipan - Rohmasse

#### 4 Eiweiß

1 TI Zitronensaft

1 Prise Salz

120 g Zucker

80 g Mohn, mit Mohnmühle mahlen

40 Oblaten, 50 mm Durchmesser

Die Walnusskerne mahlen. Den Blaumohn mahlen und unter die gemahlene Walnüsse mischen. Nun die Marzipanrohmasse mit einer Reibe grob raspeln und zwischendurch immer mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Mohn - Walnussmischung heben, damit die Marzipanraspeln nicht aneinander kleben.

Als nächstes das Eiweiß, den Zitronensaft und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und 5 Minuten weiterschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Mohn- Walnuss- Marzipanmischung heben.

Nebenbei Backbleche mit ca. 35 - 40 Backoblaten ( 50 mm Ø ) belegen. Nun die Masse mit 2 Teelöffeln als kleine Häufchen auf die Oblaten (ca. 1 gehäuften Teelöffel) setzen. Mit je 1 Walnusshälfte belegen. Die Backbleche nacheinander im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun trocknen lassen.

Backzeit: ca. 20 Minuten

E-Herd: Ober- & Unterhitze ca. 150°C (vorgeheizt), Umluft ca. 120 C°

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

17.08.04 HG 3001 Design

#### Walnussmakronen 3 Eiweiß

1 Rezept

500 g Walnüsse, fein gemahlen

500 g Zucker

240 g Eiklar

Zimt  
Vanille  
Salz

Die Zutaten miteinander vermischen und die Masse auf 82 Grad abrösten und etwas abkühlen lassen. Auf Papier aufdressieren und mit einer viertel Walnuss schmücken.

Nach dem Backen bei 170 Grad mit heißem Läuterzucker abglänzen.

Läuterzucker:

In Wasser gelöster Zucker, auf 100 g Wasser etwa 60 g Zucker. Das Gemisch erhitzen und evtl. entstehenden Schaum abschöpfen.

Walnuss Makronen 2 Eiweiß F



Zutaten für 4 Portionen

2 Eiweiß

100 g Puderzucker, gesiebt  
½ Flasche Buttervanille-Aroma  
200 g Walnüsse, grob gehackte

Eiweiß zu Schnee schlagen. Puderzucker und Aroma zufügen und so lange schlagen, bis die Masse glänzend ist. Walnüsse vorsichtig darunter heben. Mit 2 Teelöffeln kleine Berge auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Bei 150°C O/U (keine Heißluft) cirka 30 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
12.09.04 Lucia

## Walnuss Makronen 4 Eiweiß F



Zutaten für 1 Portionen

### 4 Eiweiß

180 g Zucker

200 g Walnüsse, gehackt

1 El Speisestärke

Die 4 Eiweiße zu Schnee schlagen und dabei 180 g Zucker einrieseln lassen. 200 g Walnüsse mit 1 El Speisestärke mischen und unter den Eischnee ziehen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei 150°C 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

06.08.05 FrauJansen

## Walnuss Makronen mit Schokolade 2 Eiweiß M F



Zutaten für 30 Portionen

120 g Walnüsse

3 El Kakaopulver

50 g Schokolade, zartbitter

100 g Zucker,

2 Eiweiß

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

30 Oblaten

30 Walnusshälften zur Seite legen, die übrigen mahlen. Schokolade fein hacken.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker, Vanillezucker und Salz dabei einrieseln lassen. Ein Esslöffel Kakao, Schokolade und Nüsse unterheben. Die Masse auf den Oblaten verteilen. Mit dem übrigen Kakao (mit Hilfe eines Siebes) bestäuben. Auf jede Makrone eine Walnusshälfte setzen. Bei 150°C im vorgeheizten Ofen knapp 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

17.11.04 Lilliane

### Walnussmakronen

200 g geriebene Walnüsse

2 El Honig

50 g Haferschrot

2 Eiweiß

etwas Zitronensaft

kleine Oblaten (40 mm Ø)

Haferschrot, geriebene Nüsse und Honig gut vermengen, etwas Zitronensaft zufügen. Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen und unter die Masse

heben. Mit einem Teelöffel Teighäufchen auf Oblaten setzen und auf einem Backblech bei 160-170° C 10-15 Minuten backen.  
Aus dem Buch: Die gesunde Honigküche

### Weißer Walnusssmakronen 4 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

#### 2 Eiweiß

100 g Puderzucker, gesiebt  
½ Flasche Buttervanille-Aroma  
200 g Walnüsse, geviertelt

#### Zubereitung

Das Eiweiß mit einem Handrührgerät so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den gesiebten Puderzucker und das Aroma hinzufügen und im Wasserbad solange schlagen, bis die Masse glänzend ist. Die Walnusshälften vorsichtig mit einem Löffel unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier setzen.

Backen: Bei 100 ° Celsius ca. 40 Minuten backen.

#### Tipp:

Lieber die Temperatur noch etwas runterschalten (auf 90°) und länger im Backofen trocknen lassen. So bleiben die Makronen schön weiß.

#### Aufbewahrung:

Am besten in einer Blechdose mit Butterbrotpapier zwischen den Lagen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

07.05.02 Anja\_AC

### Weißer Wölkchen 3 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

0.2 kg Walnüsse (ersatzweise Mandeln)

#### 3 Eiweiß

0.15 kg Zucker

1 TI Rum

## Zubereitung

Die Walnusskerne grob hacken. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgerätes in einer Edelstahlschüssel zu steifem Eischnee schlagen. Nach und nach den Zucker dazurühren und über heißem Wasser (darf nicht kochen!) so lange weiterschlagen, bis die Eiweißmasse glänzt und weiche Spitzen zieht. Die Walnüsse und den Rum vorsichtig unterheben (nicht rühren!).

Den Backofen auf 140°C (Umluft 140°C) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Je einen gehäuften Teelöffel von der Makronenmasse als rundes Häufchen auf das Backblech setzen.

Makronen im Backofen (Mitte) 25 Minuten mehr trocknen lassen als backen. Die Plätzchen sollen weiß bleiben. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

Tipp: mit frisch geknackten Walnüssen besonders intensiv im Aroma!

**Brennwert p. P.: 20**

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

09.10.01 Bashiba

04.08.05 Bezwinger

## Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.  
Dann speichern, O K.

Sonntag, 7. Mai 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans