

GEFÜLLTE SCHOKOMAKRONEN

Von Stefan Pauly

Ofentemperatur 210°C Ober-/Unterhitze, ca. 8 Minuten backen

Zutaten für ca. 30 Stück

200 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker gesiebt
18 g Kakaopulver
40 g Eiklar

Für die Füllung:

100 g Himbeergelee oder rotes Weingelee
100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einer glatten Masse verkneten.
2. Mit einem Spritzbeutel und einer Lochtülle ca. 3 cm große Halbkugeln auf ein Backpapier spritzen.
3. Das Stielende eines Kochlöffels in Pflanzenöl tauchen und ein Loch in die Mitte der Halbkugel drücken.
Die Makronen müssen noch weich in der Mitte sein.
4. Direkt nach dem Backen nochmals das Loch nachdrücken, so dass genug Füllung in die Makronen passt. ACHTUNG: Nicht ganz bis zum Boden drücken!
5. Füllung: Rotes Weingelee erwärmen, in einen Spritzbeutel füllen und die Löcher randvoll füllen.
6. Gefüllte Makronen mindestens 1 Stunde trocknen lassen.
Danach mit geschmolzener Kuvertüre verschließen.
Ersatzweise kann natürlich auch jede Art von rotem saurem Gelee genommen werden z.B. rotes Johannisbeergelee.

KÜCHENSCHMIDE

