

Krönner's Makronen-Teekonfekt

Aus Garmisch-Partenkirchen
www.krönner.com

Für ca. 50 Stück á 6 g

Rezept:

250 g Marzipan
5 g Rum oder Kirschwasser
3 Eigelb der Größe M „Medium“
¼ feinst abgeriebene Zitrone

Vorbereitung:

1 große Gabel
1 Spritztüte mit Sterntülle, Größe 8
1 Backblech mit Backpapier
Verschiedenes zum Belegen :
Haselnüsse, halbierte Mandeln, Walnüsse, Pistazien, kandierte Orangenschale in Streifen, halbierte kandierte Kirschen, kandierte Angelika in Rauten geschnitten.
3 frische Eier trennen
Ofen vorheizen auf 175°C

Herstellung:

Das Marzipan und die abgeriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben.
Eigelb und Rum nach und nach mit der Gabel in das Marzipan glatt einarbeiten.
Mit der Spritztüte gleich große Tupfen auf vorbereitetes Blech aufspritzen.
Tupfen mit Nüsse und kandierten Früchten belegen und leicht andrücken.

Anschließend alles ca. 20 Min. auf 175°C goldgelb backen.

Nach dem Auskühlen mit einer Spachtel vom Papier lösen.

Tipps:

Anfangs nur 1 Eigelb in das Marzipan geben und ganz glatt einrühren, dann gibt es später keine Klumpen.

Bei dem Abreiben der Zitrone nur die gelbe Schale verwenden. Das weiße Fruchtfleisch ist extrem bitter und kann den Geschmack stark beeinträchtigen.

Fertiges Makronen-Teekonfekt kann sofort nach dem Backen noch heiß mit Zuckersirup dünn abgestrichen werden damit es schön glänzt.
Allerdings bleibt die Oberfläche so meist etwas klebrig und das Konfekt kann nicht mehr so gut übereinander gelagert werden.

Rezept Zucker Sirup

40 g Wasser (4cl)
100 g Zucker
kurz aufkochen

Lagerung:

Kühl, aber nicht im Kühlschrank und am Besten traditionell in der berühmten Keks-Blechdose.

Haltbarkeit:

Max. 14 Tage. Makronen trocken mit der Zeit aus. Am Besten schmecken sie allerdings ganz frisch.

Fachlehre:

Marzipan Rohmasse besteht immer aus 2 Teilen Mandeln und 1 Teil Zucker.

Es gibt generell 2 verschiedene Mandelqualitäten:

- a) Kalifornische Mandeln,
sind groß, hell, weich, haben nur einen sehr milden Mandelgeschmack.
- b) Mittelmeer Mandeln.,
sind kleiner, dunkler, etwas fester mit ausgeprägtem Mandelgeschmack.

Wir Wünschen Ihnen viel Spass und gutes Gelingen

Ihr

Franz Kröner