Nah&Frisch



Ingrid Karlinger User

Dottermakronen

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** **30 min.**

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mehl sieben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Butter mit Staubzucker, abgeriebener Orangenschale, Vanillemark und einer kleinen Prise Salz gut cremig rühren. Die Dotter nach und nach untermischen und die Masse sehr schaumig rühren. Mehl unterheben. Masse in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen und Scheiben (Durchmesser ca. 1 cm) auf die Backbleche dressieren. Zwischen den Keksen Abstand lassen, da die Masse ein wenig auseinanderläuft. Makronen im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten ganz hell backen, aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Marmelade mit ein paar Tropfen Likör glattrühren. Je zwei Makronen mit Marmelade zusammensetzen (die Marmelade in der Mikrowelle leicht erwärmen). Kuvertüre oder Schokoladeglasur über Wasserdampf schmelzen und die Kekse mit Schokostreifen verzieren.

Zutaten

- 20 dag glattes Mehl
- 1 Vanilleschote
- 17 dag Margarine
- 13 dag Staubzucker
- Schale von 1 Orange
- 9 Dotter
- 1 Prise Salz

Garnitur:

- 10 dag Orangenmarmelade
- Schokoglasur oder dunkle Kuvertüre
- Orangenlikör