



MAKRONEN-MÜTZEN

ZUTATEN: für ca. 15 Stück

400 g Niederegger Marzipan-Weißbrot
2 EL Jamaica Rum
5 Eiklar
1 Prise Salz
60 g feiner Kristallzucker
1 TL Speisestärke

30 g Kokosraspel
250 Puderzucker
2 EL Niederegger Marzipan Liqueur
2 EL Orangensaft
Rote Lebensmittelfarbe

ANLEITUNG:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Auf einem Bogen Backpapier 15 Kreise mit 4 cm Durchmesser zeichnen. Das Papier umgedreht auf ein Backblech legen.
2. Das Niederegger Marzipan-Weißbrot in Scheiben schneiden und in eine Rührschüssel füllen. Rum und 3 Eiklar zugeben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einer geschmeidigen Masse verkneten. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (12 mm Durchmesser) füllen. 15 Zipfel mit etwa 4 cm Durchmesser und 2,5 cm Höhe auf das Blech spritzen. Mit angefeuchteten Fingern die Zipfel seitlich andrücken.
3. Das Blech in die mittlere Einschubleiste des Ofens schieben und ca. 9 Minuten backen. Die Makronenzipfel auskühlen lassen.
4. Auf einem neuen Bogen Backpapier 15 Kreise mit 5 cm Durchmesser mit Bleistift aufzeichnen. Das Papier umgedreht auf ein Backblech legen.
5. 2 Eiklar und Salz in eine fettfreie Rührschüssel geben. 1/2 TL vom Kristallzucker zugeben. Mit den Rührbesen des Handmixers zu einem festen Schaum schlagen. Unter weiterem Schlagen, den übrigen Kristallzucker teelöffelweise nach und nach zugeben. Die Baisermasse weitere 4 Minuten sehr steif schlagen. Speisestärke kurz unterschlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (4 mm Durchmesser) oder einen Gefrierbeutel mit angeschnittener Ecke füllen.
6. Die aufgezeichneten Kreise dünn mit Baiser ausspritzen. Darauf erhöhte Ränder spritzen. 15 kleine Kugeln aufspritzen. Die Baisers mit Kokosraspeln bestreuen.
7. Das Blech in den mittleren Einschub des heißen Backofens schieben. Die Backofentemperatur auf 100 Grad herunterschalten und die Backofentür mit einem Holzlöffel einen Spalt geöffnet halten. Den Baiser ca. 3 Stunden trocknen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Puderzucker mit Niederegger Marzipan-Liquor und Orangensaft zu einer weich fließenden Glasur verrühren. Mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Die Makronen vom Blech lösen, auf einen Holzspieß stecken und über der Rührschüssel mit der roten Glasur bestreichen. Zum Abtropfen auf ein Gitterrost legen und anschließend die Makronenmützen auf die Baisers stellen. Mit je einer Baiserkugel garnieren. Ca. 1 Stunde trocknen lassen. Luftdicht verschlossen halten die Makronen-Mützen 2 bis 3 Wochen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

