

MAKRONEN-NOUGAT-RINGE

ZUTATEN für ca. 40 Stück

400 g Niederegger Marzipan Weißbrot	1 Eigelb
2 Eier (Größe M)	1 Prise Salz
1 TL Gewürzmischung Ras el Hanout	1 Päckchen Vanillezucker
75 g Niederegger Nuss-Nougat	2 EL Weizenmehl zum Bestreuen
260 g Weizenmehl, Type 405	3 EL Aprikosenmarmelade
75 g Puderzucker	1 EL Kristallzucker
1 TL Kakaopulver	150 g Niederegger Nuss-Nougat
150 g zimmerwarme Butter	1 El goldene Zuckerperlen (Nonpareilles)

ANLEITUNG:

1. Für die Makronenmasse Marzipan in Stücke zupfen und in eine Rührschüssel füllen. Eier und Gewürzmischung zugeben. Mit den Knethaken des Handmixers Klumpenfrei glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (6-7 mm Durchmesser) füllen und beiseite legen.
2. Für den Teig Nougat in Scheiben schneiden. Mit Mehl, Puderzucker, Kakao, Butter, Eigelb, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Mixers zu einen Teig verkneten. Den Teig mit den Händen auf der Arbeitsfläche verkneten.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.
4. Die Arbeitsfläche und den Teig mit Mehl bestreuen und den Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig gewellte Kreise (4,5cm Durchmesser) ausstechen. Dicht nebeneinander auf das Backpapier setzen.
5. Auf jeden Teigring einen Marzipankranz aufspritzen.
6. Bei Ober-/Unterhitze die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub schieben und bei 180 Grad ca. 13 Minuten backen. Bei Umluft beide Bleche in den oberen und unteren Einschub schieben und bei 160 Grad ca. 13 Minuten backen. Die Kekse auf den Blechen abkühlen lassen.
7. Aprikosenmarmelade mit 1EL Wasser und Kristallzucker in einen Topf geben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Makronenringe damit dünn bestreichen.
8. Nuss-Nougat in Stücke schneiden und in eine Metallschüssel geben. In handwarmem Wasser unter Rühren schmelzen. Nougat in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke anschneiden und die Makronenringe damit füllen. Mit Goldperlen nach Belieben bestreuen.
9. Die Kekse auf Tablett legen und mit Backpapier locker abdecken. Bei niedriger Zimmertemperatur aufbewahren. Die Kekse halten 1-2 Wochen, schmecken aber frisch zubereitet am besten.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

