

Weihnachtliche Marzipanmakronen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** ca. 30 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : 'ca. 30 Stück', 'yield' : '' });
```

Die Weihnachtszeit hat langsam begonnen und allmählich öffnen sich die Tore zur duftenden Weihnachtsbäckerei. Auf der Suche nach einem passenden Rezept für Plätzchen stolpert man zwangsläufig über Makronen. Das kleine Gebäck aus den Grundzutaten Zucker und Ei ist nicht nur schnell zubereitet, sondern es eignet sich auch bestens für eine glutenfreie Ernährung. Französische Makronen, auch Macarons genannt, sollten allerdings nicht mit diesen verwechselt werden.

Die wohl bekannteste Variante sind Kokosmakronen. Doch auch diese Marzipanmakronen sind ein Versuch wert. Aus zarter Marzipan Rohmasse werden kleine Tupfen zubereitet, die geschmacklich mehr als überzeugen. Wer die Makronen ansehnlich gestalten möchte, kann sie mit einer Garnitur aus Schokolade oder Zuckerguss verfeinern.

Die lockere Kekse aus Marzipan mit Lebkuchengewürz und Zartbitter-Schokolade dürfen an den Weihnachtsfeiertagen einfach nicht fehlen. In einer gemischten Tüte mit Haselnussmakronen und Kokosmakronen eignen sie zudem bestens als kleines, süßes Mitbringsel.

Zutaten

- 400 Gramm Marzipan-Rohmasse
- 25 Gramm Zucker
- 3 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 1 ganzes Ei
- 40 Gramm Puderzucker
- 4 EL Wasser
- 275 Gramm Zartbitter - Kuvertüre, gehackt
- 75 Gramm flüssige Sahne
- 1 gestrichener TL Lebkuchengewürz
- 25 Gramm Kokosfett

Zubereitungsart

Schritt1

Das Marzipan mit einer Küchenreibe grob raspeln. Mit Zucker und 1 Prise Salz vermengen und nacheinander die Eigelbe und das ganze Ei unterheben.

Schritt2

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und mit etwas Abstand ca. 60 Tupfen spritzen. Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 175 ° C. 2 flache Backbleche mit Backpapier auslegen.

Schritt3

Die Makronen 8-10 min. backen. Währenddessen den Puderzucker mit dem Wasser 2 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Die noch heißen Makronen mit dem Zuckerwasser einstreichen, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die Sahne mit Lebkuchengewürz und 75 Gramm der Schokolade schmelzen lassen und 30 Makronen von der Unterseite damit einstreichen. Die restlichen Makronen drauf setzen, andrücken, kalt stellen.

Schritt6

Die übrige 200 Gramm Kuvertüre mit dem Kokosfett erhitzen, schmelzen lassen. Die Makronen zur Hälfte eintauchen und auf Backpapier trocknen lassen.

Wir wünschen frohe Weihnachten und guten Appetit!

Rezeptart: Fingerfood, Kleine Gerichte, Teegebäck, Vegetarisch **Tags:** kokosmakronen, makrone, makronen, marzipanmakronen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)137
- Eiweiß (g)1,5
- Fett (g)5
- KH (g)11
- Cholesterin (mg)47

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marzipanmakronen/>