Johannisbeermakronen

Rezept für 30 Makronen. Backrezept ohne Mehl.

Zutaten:

Makronenmasse:
50g Zartbitter-Kuvertüre
90g gemahlene Mandeln
450g Marzipan-Rohmasse
400g Zucker
eine Messerspitze gemahlenen Zimt
5 Eiweiß

Füllung:
150g Johannisbeergelee
2 Teelöffel Glukosesirup

Backpapier
Puderzucker
Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

Kuvertüre fein hacken. Marzipan-Rohmasse mit Zimt, Zucker, Mandeln und einem Eiweiß gründlich verkneten. Nach und nach auch das restliche Eiweiß einarbeiten bis eine Spritzfähige Masse entsteht.

Zuletzt die Kuvertüre untermischen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Backbleche mit Backpapier belegen und etwa 60 Tupfen spritzen. Abstand halten, die Makronen laufen noch auseinander.

Makronen mit Zucker bestreuen und über Nacht stehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) für 12 bis 15 Minuten backen. Makronen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Unterseite des Backpapiers anfeuchten, dann lösen sich die Makronen besser.

Johannisbeergelee mit dem Glukosesirup in einem kleinen Topf unter rühren kurz erhitzen. Das flüssige Gelee etwas abkühlen lassen und in eine Tülle füllen. 30 Makronen verkehrt hinlegen, Boden mit Gelee anspritzen und eine zweite Makrone aufsetzen und andrücken.

Makronen auskühlen lassen und dann zur Hälfte in aufgelöste Kuvertüre eintauchen. Die Makronen zum Trocknen auf Backpapier auslegen bis die Kuvertüre fest ist oder zum einfacheren servieren in Muffinförmchen setzen.