



## Makronenkuchen

---

Trockener Kuchen in Kastenform: Unten ein Rührteig, oben Makronen.

### Zutaten:

---

Für den Rührteig:

200g Butter oder Margarine

175g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Eier und 2 Eigelb

eine Prise Salz

200g Weizenmehl

50g Speisestärke

3g (ein gestrichener Teelöffel) Backpulver

Butterbrotpapier und Butter oder Margarine zum ausfetten der Form oder Backtrennpapier.

Für den Makronenteig:

2 Eiweiß

100g Zucker

3 Tropfen Backöl Bittermandel

175g gemahlene Mandeln

### Zubereitung

---

Aus Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eiern, Eigelb, Salz, Mehl, Speisestärke und Backpulver einen glatten Rührteig zubereiten. Form einfetten und mit dem Butterbrotpapier auslegen. Alternativ nur mit Backtrennpapier auslegen.

Teig einfüllen und in die Mitte des Teigs eine 4cm breite und 4cm tiefe Furche ziehen.

Eiweiß für die Makronenmasse steif schlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eßlöffelweise Zucker unterrühren. Backöl hinzufügen und verrühren. Zuletzt die gemahlene Mandeln unter den Eischnee heben. Die Makronen-Masse in die Vertiefung im Rührteig geben.

Den Makronenkuchen bei 185 Grad (Umluft 160 Grad) im vorgeheizten Backofen für etwa 60 bis 80 Minuten backen.