

Rezept

# Makronenplätzchen

Ein Rezept von Makronenplätzchen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Ei
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>300 g</b> Mehl
<b>150 g</b> Marzipanrohmasse	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Eigelb	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>50 g</b> Mandeln (ersatzweise bunte Belegkirschen)	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Butter, Ei und Puderzucker schaumig schlagen. Mit Mehl zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Marzipan, Puderzucker, Eigelb und Zitronensaft verrühren. Die Kirschen halbieren.
2. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Kreise (ca. 4 cm Ø) ausstechen und aufs Blech legen. Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und ringförmig auf die Plätzchen spritzen. Je 1 Mandel darauf setzen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.