Rezept

Makronentartelettes mit Lemon Curd

Ein Rezept von Makronentartelettes mit Lemon Curd, am 02.05.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

250 g	Mehl
je 1/4 TL	Zimtpulver und frisch geriebene Muskatnuss
1	Eigelb
1 TL	gemahlener Kardamom
80 g	Puderzucker
140 g	kalte Butter

FÜR DIE MARZIPANMASSE:

250 g	Marzipanrohmasse
1	Eigelb
3 cl	Mandellikör (z.B. Amaretto)
1	Ei
	abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Limette und Zitrone
40 g	gemahlene geschälte Mandeln

FÜR DIE FÜLLUNG:

300 g	Lemon Curd
100	Gelierzucker (1:3)

Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Limette

Puderzucker zum Bestäuben

AUßERDEM:

Mehl für die Arbeitsfläche

runder Ausstecher (ca. 5 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl sieben, mit Gewürzen und Puderzucker mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Eigelb hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen rundherum auf dem Mehlrand verteilen und alles rasch verkneten. Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.

2. Inzwischen für die Marzipanmasse das Marzipan grob zerkleinern und in einer Schüssel mit Ei, Eigelb, Limetten- und Zitronenschale sowie Likör hell aufschlagen. Mandeln unterrühren und die Masse in einen Spritzbeutel (mit kleiner Sterntülle) füllen.

3. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf die Bleche setzen. Mit der Marzipanmasse jeweils außen einen geschlossenen Ring aus kleinen Tupfen aufsetzen. Die Plätzchen im Ofen in 10-12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

4. Für die Füllung in einem kleinen Topf Lemon Curd mit Gelierzucker, Limettensaft und -schale bei mittlerer Hitze zähflüssig einkochen lassen. Die Makronenringe damit füllen und auf Backpapier abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben. Die Tartelettes sind max. 1 Woche haltbar.