

3 Eiweiß (Größe L) • 50 g extrafeiner Zucker
 150 g Puderzucker • 100 g sehr fein gemahlene Mandeln
 einige Tropfen Rosenwasser • rote Lebensmittelfarbe

ERGIBT 16 STÜCK • ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN + 30 MINUTEN RUHEN
 BACKZEIT 15–20 MINUTEN

ROSEN-MACARONS

1. Drei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Eiweiße in einer Schüssel schaumig schlagen. Den extrafeinen Zucker einrieseln lassen und rühren, bis die Masse steif ist und glänzt.
2. Puderzucker und Mandeln in eine Schale sieben, dann unter den Eischnee heben. Das Rosenwasser unterziehen. Den Eischnee mit etwas Lebensmittelfarbe rot anfärben. Die Masse sollte leicht von einem Teigschaber fallen.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit 4-cm-Lochtülle füllen und 32 Kreise in 2,5 cm großen Abständen auf die vorbereiteten Bleche spritzen. Die restliche Mischung für die Füllung verwenden.
4. Die Macarons an einem kühlen Ort 30 Minuten antrocknen lassen.
5. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Macarons darin 15–20 Minuten backen, bis sie aufgegangen sind und die Oberfläche glatt ist.
6. Die Macarons vollständig auf den Blechen erkalten lassen.
7. Die Macarons mit der übrigen Masse aus dem Spritzbeutel zusammensetzen.



• DIESES REZEPT SCHMECKT? DANN PROBIEREN SIE AUCH DIE ZITRONEN-MACARONS AUF SEITE 66.



120

TEIG 150 g Weizenmehl • 50 g fein gemahlene Mandeln • 50 g Zucker • 1 EL fein abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange • $\frac{1}{8}$ TL Salz • 90 g Butter, gewürfelt
1 Ei (Größe L), leicht verquirlt • 2 EL frisch gepresster Orangensaft

GLASUR 150 g dunkle Schokolade, gehackt

ERGIBT 20–25 STÜCK • ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN + 1 STUNDE KÜHLEN & RUHEN • BACKZEIT 10–15 MINUTEN

ORANGEN-SCHOKO-TALER

TEIG 1. Mehl, Mandeln, Zucker, Orangenschale und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter mit den Fingern feinkrümelig hineinreiben. Mit Ei und Orangensaft binden und zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, dann in Frischhaltefolie eingeschlagen 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und Kreise (5 cm Ø) ausstechen. Dabei die Teigreste immer wieder

zusammenkneten und neu ausrollen. In 2,5 cm großen Abständen auf die vorbereiteten Bleche legen.

4. Im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen 2–3 Minuten auf den Blechen abkühlen und fest werden lassen. Auf ein Kuchengitter heben und vollständig erkalten lassen.

GLASUR 5. Die Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

6. Die Plätzchen zur Hälfte in die Schokolade tauchen und etwa 30 Minuten fest werden lassen.



• DIESES REZEPT SCHMECKT? DANN PROBIEREN SIE AUCH DIE FLORENTINER STERNE AUF SEITE 44.



TEIG 300 g Weizenmehl • 1 TL Backpulver
 ¼ TL Salz • 180 g Frischkäse • 90 g weiche Butter
 1 Ei (Größe L) • 30 g Kakao • 100 g Nussnugat, gewürfelt

GLASUR 300 g Puderzucker • einige Tropfen Vanillearoma
 2–3 EL warme Milch • rote Lebensmittelfarbe • bunte Zuckerschrift
 kleine Zuckerblüten

ERGIBT 30–35 STÜCK • ZUBEREITUNG 45 MINUTEN + 30 MINUTEN KÜHLEN • BACKZEIT 12–15 MINUTEN

VALENTINSHERZEN

TEIG 1. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Butter und Frischkäse in einer zweiten Schüssel cremig rühren.

2. Ei, Kakao und Nussnugat glatt pürieren. Zusammen mit der Mehlmischung in die Buttermasse einarbeiten. Den Teig zu einer Scheibe formen, und in Frischhaltefolie eingeschlagen 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

4. Den Teig 5 mm dick ausrollen und mit einer Herzform (7 cm Ø) Plätzchen ausstechen. Dabei die Teigreste immer wieder zusammenkneten und neu ausrollen. Die Plätzchen in 2,5 cm

großen Abständen auf die vorbereiteten Bleche legen.

5. Im Ofen 12–15 Minuten braun backen. Die Plätzchen 2–3 Minuten auf den Blechen abkühlen und fest werden lassen. Auf ein Kuchengitter heben und vollständig erkalten lassen.

GLASUR 6. Puderzucker und Vanillearoma mit so viel Milch anrühren, dass ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Die Hälfte in eine zweite Schale füllen und mit

Lebensmittelfarbe rot einfärben.

7. Jeweils die Hälfte der Plätzchen mit dem weißen oder roten Zuckerguss überziehen. Mit Zuckerschrift und Zuckerblüten individuell verzieren.

DIESES REZEPT SCHMECKT? DANN PROBIEREN SIE AUCH DIE GLASIERTE VANILLEHERZEN AUF SEITE 48.

