

# Mandel-Makronen-Ostereier

Gebäck » Kekse

## Zutaten (8 Stück)

- » 200g Marzipan-Rohmasse
- » 2 Eiweiß
- » 100g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 50g Mehl
- » 75g Mandelblättchen
- » 80g Kuvertüre (Halbbitter)
- » 80g Kuvertüre (weiß)

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Marzipan würfeln und mit Eiweiß glatt verrühren. Zucker, Vanillinzucker und Salz zufügen und unterrühren. Mehl darüber sieben und einrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. 8 Eier auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit Mandeln bestreuen und leicht andrücken.

2. Eier im vorgeheizten Ofen bei 150°C 15-20min goldbraun backen. Auskühlen lassen. Kuvertüren grob hacken, getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eier in die Kuvertüre tauchen oder feine Linien darauf spritzen. Auf einem Gitter trocknen lassen.

Nährwerte: 360kcal/E8g/F19g/KH38g pro Stück

angelegt am: 13.03.2005

Rezept-Nr: 1670

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke