

Mohnfülle #571

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kekse
Weihnachten
Walnuesse
Mohn
Eiweiss

80 g Sultaninen
50 ccm Rum (42%)
150 g frisch gemahlener Mohn
1/2 ts Ceylon-Zimt
2 ts dünn abgeriebene Schale
; einer unbehandelten
; Zitrone
1 pn Salz
1 tb Zwiebackmehl
100 g Marzipanrohmasse
100 g Zucker
3 Eiweiß
Fett und Mehl fürs Blech
75 g Walnußkerne

Sultaninen in Rum einweichen und zugedeckt über Nacht stehen lassen. Mohn, Zimt, 1 TL Zitronenschale, Salz und Zwiebackmehl mischen. Marzipanrohmasse mit Zucker verkneten. Eiweiß nach und nach mit den Quirlen des Handrührers mit dem Marzipan verrühren. Die Mohnmischung unterheben. Die Masse zugedeckt 15 Minuten quellen lassen. Das Blech dünn fetten und leicht mit Mehl bestäuben oder mit Backtrennpapier auslegen. Die Masse einmal kräftig durchrühren und portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 6 füllen. 100 Häufchen mit Abstand auf das Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175° (Gas 2) auf der mittleren Einschubleiste 10-12 Minuten backen. Noch heiß vom Blech lösen und auskühlen lassen. Die Walnußkerne durch die Mandelmühle drehen. Die Sultaninen mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, mit den Nüssen und der restlichen Zitronenschale mischen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 4 füllen und bei der Hälfte der Makronen je einen Tupfer auf die flache Seite spritzen. Die andere Hälfte mit der flachen Seite daraufdrücken.

*Quelle: Essen & Trinken 12/81 Erfasst von Sylvia Mancini