Kokosmakronen nach Kurt Singer

https://www.diener.cc/rezepte/kokosmakronen-nach-kurt-singer/

Backtemperatur ca. 170 Grad C Zug OFFEN

- 300 g Eiklar
- 750 g Zucker
- 400 g Kokosraspel
- 50 g Honig
- Zitrone

Eiklar mit 400 g Zucker zu Schnee schlagen.

Den Restzucker, die Kokosraspel, den Honig, die Zitrone trocken mischen und dazugeben, das Ganze dann bis ca. 60 Grad C abrösten.

Überkühlen lassen

Mit Eiweiß bei Bedarf so lange verdünnen, bis die Masse dressierfähig ist.

Auf Backtrennpapier nicht zu große Tupfen dressieren.

Mandelmakronen

- 300 g Marzipanrohmasse
- 300 g Puderzucker
- 50 g Honig
- 60 g Eiklar (2) ca.

Die Makronenmasse wird kalt hergestellt. Man muss die Masse gut mischen, am besten mit einem Mixer, sonst hat man Marzipanstücke in der Masse.

Es ist von Vorteil, ihr eine Ruhepause zu gönnen.

Auf Backpapier werden verschiedene Stangerl, Busserl, Kipferl,… aufdressiert.

Unbedingt eine Backprobe machen. Wenn die Masse zu fest ist, etwas verdünnen, ist sie zu weich etwas Marzipan oder Mehl dazugeben.

Die Gebäcke so lange trocknen lassen, bis sich eine spürbare Haut gebildet hat.

Je nach Geschmack mit Nüssen, kand. Kirschen, …belegen.

Backen bei offenem Zug mit ca. 170° C (es muss die Feuchtigkeit aus dem Backrohr entweichen können).

Später mit Tunkmasse tunken, mit Marmelade zusammenfüllen, usw.

Mohnmakronen

- 150 g Mohn gemahlen
- 150 g Mandeln gemahlen
- 200 g Rohmarzipan
- 200 g Puderzucker oder Staubzucker
- 180 g Eiklar

Anstatt 200g Rohmarzipan und 200 g Staubzucker kann man auch 400 g Marzipan nehmen.

Eiklar und Marzipan miteinander mischen, das wird ganz flüssig, danach die restlichen Zutaten unterrühren und die Masse etwas rasten lassen.

Danach wie die Kokosmakronen aufdressieren und backen.

Ofentemperatur ca. 170° – 180°

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc