

## „ Marzipan-Makronen “

### Zutaten für den Teig:

4	Eiweiß
160 gr	Zucker
200 gr	Kokosraspel
200 gr	Marzipan-Rohmasse
2 cl	Rum

$\frac{1}{2}$  TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone  
runde Backplatten 50 mm Durchmesser

### Für die Verzierung:

kandierte Kirschen

**Diese Menge ergibt ca. 2 Bleche mit Marzipan-Makronen**

### Zubereitung:

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Die Kokosraspel, das sehr klein zerkrümelte Marzipan, den Rum und die Zitronenschale hinzufügen und mit der Hand gut durchkneten. Die Backplatten auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Nun von der Masse kleine Kugeln (d = ca. 2-3 cm) formen und auf die Backplatten legen und flach drücken. Zum Schluß die kandierten Kirschen vierteln und auf jede Makrone ein Stück Kirsche setzen.

Die Makronen nun im vorgeheizten Backofen bei 170 °C backen.

Dabei aufpassen, dass sie nicht zu braun werden.

**Backzeit: Backofen ca. 10 min vorheizen**

mittlere Schiene im Backofen

170 °C Umluft

15-20 min backen