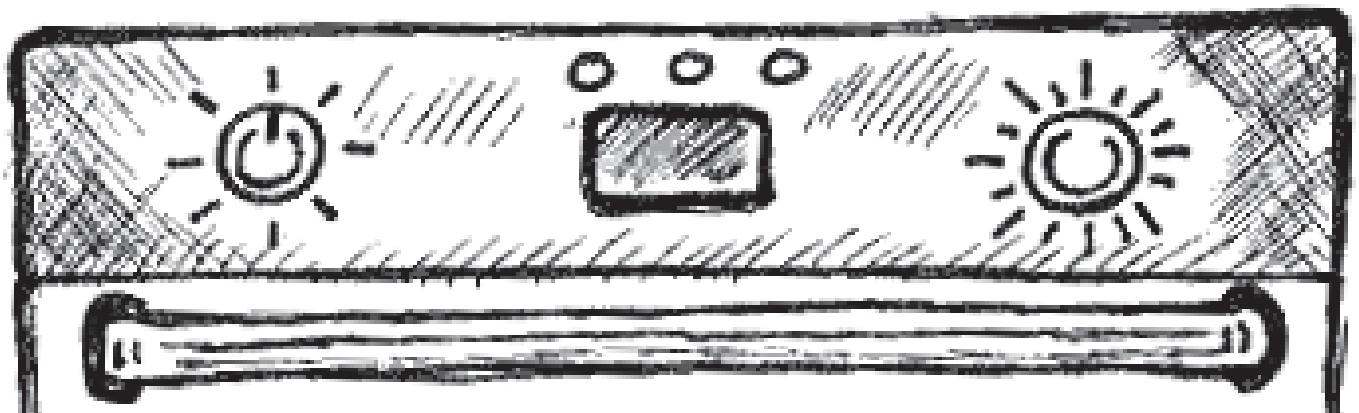

Preiselbeermakronen (süß & lecker!)

Wir brauchen:
200g getrocknete Cranberries, 200g Rohmarzipan, 5 Eiweiß, 250g Marzipan, 300g Zucker. Und für die Füllung: 250g Preiselbeerkonfitüre

Zubreitung:
Zuerst die Cranberries fein hacken. Nun in der Schüssel das Marzipan mit dem Eiweiß verkneten. Die Haselnüsse und den Zucker hinzugeben und weiter verkneten. Zuletzt die Cranberries in die Schüssel und nochmal ordentlich durchkneten. Jetzt die ganze Masse in einen Gefrierbeutel füllen und ein KLEINES Stück der unteren Ecke abschneiden, sodass ihr einen Spritzbeutel erhaltet. Anschließend damit kleine runde Haufen auf einem Backblech mit Backpapier formen. Dann Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 10 Minuten backen. Dann herausnehmen und mit dem Ende eines Kochlöffels in jeden Haufen eine kleine Kuhle formen.
Nochmal in den Backofen, bis die Makronen leicht braun werden. Zum Schluss die Makronen abkühlen lassen und die Kuhlen mit der Preiselbeerkonfitüre füllen.

Und damit ihr wisst, was ihr da esst, und warum das neben ziemlich lecker auch ziemlich satt macht: das obige Rezept hat insgesamt 4980 KiloKalorien (kcal), das entpricht gut und gerne der doppelten Tagesration des Energiebedarfs eines normal arbeitenden Mitteleuropäers. Aber sie sind arg lecker :)

...natürlich haben wir auch das Rezept während der Redaktionssitzung getestet - unten das Ergebnis. Optisch ansprechend, Geschmacks-technisch weniger süß als erwartet, und SEHR satt machend. Redaktions-Sterne: 4 von 5