

Leckere Hochstapelei:
Tannenbaum-Kekse

Wie von Engeln *gemacht*

Fotos: Stephan Pick, StockFood Studios/Photoart (4)



Mit Kokosraspeln verziert:
Brezel-Lebkuchen



Süße Verführer:
feine Nussplätzchen



Cremig gefüllt:
Schoko-Plätzchen

Lebkuchen- häuschen

Für 12 Stück:

- 100 g Zuckerrübensirup
- 50 g brauner Zucker • 80 ml Milch • 20 g Schweineschmalz
- 200 g Mehl • ¼ TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 120 g Puderzucker

1 Sirup, braunen Zucker, 40 ml Milch, Schmalz, Mehl, Backpulver, Gewürz zu einem glatten Teig verkneten. Mit Folie abdecken und 1–2 Std. kalt stellen.

2 Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig dritteln. Jede Portion auf bemehlter Fläche zu einem 3 mm dicken Rechteck (ca. 25 x 12 cm) ausrollen. Je 24 kleine Rechtecke (4 x 3 cm) ausradeln. Von 24 dieser Rechtecke an einer kurzen Seite je einen dreieckigen Giebel abschneiden und auf der gegenüberliegenden Seite eine Tür ausstechen. Übrigen Teig ausrollen, 12 Kamine ausstechen. Alle Lebkuchen nebeneinander auf 3 mit Backpapier belegte Bleche legen und mit 40 ml Milch bestreichen. Ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 100 g Puderzucker sieben. Mit 2–4 TL Wasser zum dicken Guss verrühren, in kleine Papier-Spritztüchchen füllen. Aus je 2 Rechtecken und Giebeln für die Wände sowie 2 Rechtecken für die Dächer mit Zuckerguss kleine Häuschen zusammenkleben und verzieren. Kamine ankleben. Häuschen 1–1 ½ Std. trocknen lassen. 20 g Puderzucker aufstäuben.

Zubereitung: ca. 1 ¼ Std.

Pro Stück: ca. 100 kcal,

2 g F, 21 g KH, 0 g E

Fotos: StockFood Studios/Photoart (4)

Würzige Lebkuchen

*Diese süße Deko passt
auf jede Tasse*

Extra-Tipp

Kuvertüre temperieren

Damit die Glasur für die Bananen-Elisen (Rezept unten rechts) nach dem Abtrocknen schön glänzt, sollte man beim Schmelzen so vorgehen: Die Kuvertüre hacken. Die Hälfte über einem warmen Wasserbad auf ca. 40 Grad erwärmen. Vom Wasserbad nehmen, auf 26–28 Grad abkühlen. Übrige Kuvertüre dazugeben und alles wieder auf 29–33 Grad erwärmen.



Brezel-Lebkuchen

Für 90 Stück:

- 250 g Honig •250 g brauner Zucker
- 12 g Pottasche •100 g Butter •2 gehäufte EL Lebkuchengewürz
- 500 g Mehl •2 EL Kakaopulver •2 Eier •2 EL Rum
- 500 g Zartbitterschokolade •30 g Kokosfett •70 g Kokosraspel

1 Honig mit Zucker bei kleiner Hitze erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist. Abkühlen. Pottasche in 2 EL Wasser auflösen. Mit Butter, Lebkuchengewürz, Mehl, Kakao, Eiern, Rum, Honig-Zucker-Mix zum glatten Teig verkneten. In Folie wickeln. Über Nacht kühlen.

2 Teig in 4 Portionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Brezeln (Ø ca. 5 cm) ausstechen. Auf 4 mit Backpapier belegte Bleche legen. Blechweise nacheinander ca. 10 Min. backen.

3 Brezeln herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Schokolade mit Fett hacken. Über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Lebkuchen-Brezeln einzeln in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier legen. Mit Kokosraspeln bestreuen. Ca. 15 Min. kalt stellen, bis die Schokolade fest ist.

Zubereitung: ca. 1½ Std.

Pro Stück: ca. 85 kcal,
4 g F, 13 g KH, 1 g E



Nuss-Äpfelchen

Für 25 Stück:

- 1 Bio-Zitrone •50 g getrocknete Cranberrys •1 EL Rum •100 g gemahlene, braune Mandeln •60 g Mandelstifte •100 g gemahlene Haselnüsse •2 TL Lebkuchengewürz •100 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver •2 Eier •200 g brauner Zucker •Salz
- 50 Pistazienkerne •3 EL Cranberrynektar •150 g Puderzucker

1 Zitrone abbrausen. Schale abreiben. Mit Cranberrys, Rum, gemahlene Mandeln, 50 g Mandelstiften, Haselnüssen, Lebkuchengewürz sowie Mehl und Backpulver mischen. Eier, Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Die Nuss-Mehl-Mischung unterheben. Teig ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Mit angefeuchteten Händen 25 lockere Kugeln (Ø 5 cm) aus dem Teig formen.

Leicht flach drücken, auf die Bleche verteilen. In jeden Teigkreis eine Kerbe in den Rand drücken. Je 2 Pistazienkerne als Blätter und 1 Mandelstift als Stiel hineinstecken. Je Blech 25–30 Min. backen.

3 Herausnehmen, ca. 15 Min. abkühlen. Nektar mit Puderzucker glatt rühren. Auf die Plätzchen streichen. Trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 1¼ Std.

Pro Stück: ca. 150 kcal,
7 g F, 17 g KH, 4 g E

Bananen-Elisen

Für 40 Stück:

- 100 g Pekannusskerne •50 g Orangeat •100 g + 40 Bananenchips
- 150 g Banane •1 EL Zitronensaft •1 Messerspitze Hirschhornsalz
- 125 g gemahlene Mandeln •¼ TL Lebkuchengewürz •150 g Zucker •2 Eier •Salz •40 g Backoblaten (Ø 5 cm) •150 g Zartbitterkuvertüre •75 g dunkle Kuchenglasur •80 g weiße Kuvertüre

1 Nüsse, Orangeat fein hacken. 100 g Chips fein zermahlen. Banane mit Zitronensaft pürieren. Hirschhornsalz in 1 EL lauwarmem Wasser auflösen. Alles mit Mandeln und Gewürz mischen. Zucker, Eier, 1 Prise Salz weißcremig rühren. Unter die Nuss-Bananen-Mischung heben, 30 Min. ruhen lassen.

2 Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Oblaten auf 2 mit Backpapier belegte Blechen verteilen. Teig mittels Spritz-

beutel mit Lochtülle flach auf die Oblaten spritzen. Je Blech nacheinander 20–22 Min. backen. Dann vollständig abkühlen lassen.

3 Zartbitterkuvertüre mit Glasur schmelzen. Weiße Kuvertüre schmelzen. Lebkuchen mit dunkler Kuvertüre überziehen. Mit weißer Kuvertüre, Bananenchips verzieren.

Zubereitung: ca. 1¼ Std.

Pro Stück: ca. 115 kcal,
4 g F, 17 g KH, 32 g E



Back-Spaß *mit Nüssen*

Nuss-Streifen

Mandel-Kringel

Gefüllte Taler

Cranberry-Sterne





Foto: StockFood Studios/Photoart

Nuss-Streifen

Für 20 Stück:

- 150 g Mehl •Salz •1 TL Backpulver
- 50 g Zucker •100 g kalte Butter
- 1 Ei •2 EL Honig •1 TL Zimt
- 100 g Mandelblättchen
- 100 g Zartbitterkuvertüre

1 Ein Blech mit Backpapier belegen. Mehl mit 1 Prise Salz, Backpulver und Zucker in einer Rührschüssel mischen. 60 g kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Ei zum Mehl geben. Dann kurz mit den Knethaken des Handrührgerätes in die Mehlmischung einarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, diese etwas flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15 Min. backen.

3 Für den Belag Honig mit 40 g Butter und Zimt langsam erhitzen. Mandelblättchen einrühren und die Masse auf dem gebackenen Boden verteilen. Weitere ca. 10 Min. backen. Das Blech herausnehmen und das Gebäck auskühlen lassen.

4 Anschließend das Gebäck in 20 ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Mandelstreifen mit beiden Enden jeweils ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tunken. Auf ein Kuchengitter legen und aushärten lassen.

Zubereitung: ca. 50 Min.

Pro Stück: ca. 140 kcal, 8 g F, 14 g KH, 3 g E

Mandel-Kringel

Für 30 Stück:

- 120 g Mehl •40 g gemahlene, weiße Mandeln
- 1 Päckchen Vanillezucker •70 g Zucker •110 g kalte Butter •2 Eigelb •300 g Marzipanrohmasse
- 2 Eiweiß •450 g Erdbeergelee oder passierte Erdbeerkonfitüre •4 EL Puderzucker

1 Mehl mit Mandeln, Vanillezucker, und Zucker vermischen. Butter in Würfel schneiden. Mit Eigelben dazugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig kneten. Den Teig zur Kugel formen, etwas flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Marzipanrohmasse fein raspeln und dann glatt rühren. Die Eiweiße steif schlagen und zum Marzipan geben. Alles so lange verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

3 Den Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen. 30 Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Marzipanmasse kringelförmig darüberspritzen. Gelee mit 3 EL Wasser unter Rühren aufkochen. Die Kringel mit drei Vierteln des Gelees füllen. Die Kekse 10–12 Min. backen, bis sie eine schöne goldgelbe Farbe angenommen haben.

4 Kekse herausnehmen. Übriges Gelee nochmals erhitzen, je 1 Tropfen davon auf die Geleefüllung geben, damit die Füllung eine schöne glatte Oberfläche hat. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitung: ca. 35 Min.

Pro Stück: ca. 170 kcal, 8 g F, 22 g KH, 3 g E

Gefüllte Taler

Für 30 Stück:

- 150 g Mehl •1 TL Backpulver •150 g gemahlene Haselnüsse •1 TL Zimt •Salz •150 g Zucker
- 100 g kalte Butterwürfel •1 Ei •225 g Aprikosenkonfitüre •150 g Kuvertüre •100 g gemahlene Walnüsse •je 30 g geröstete Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse und Sonnenblumenkerne

1 Mehl mit Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben. Gemahlene Haselnüsse, Zimt, 1 Prise Salz, Zucker untermischen. Butter auf den Rand geben. In die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Alles mit einem großen Messer grob zerkleinern. Dann zügig mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

2 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig 2–3 mm dick auf bemehlter Fläche ausrollen. 60 runde Plätzchen ausstechen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen. 8–10 Min. goldgelb backen, die Plätzchen dürfen nicht zu dunkel werden.

3 Inzwischen die Konfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. Plätzchen herausnehmen. 30 noch warme Plätzchen mit je ca. 1 TL Konfitüre bestreichen. Je 1 unbestrichenes Plätzchen darauflegen und andrücken. Die Plätzchen ca. 1 Std. fest werden lassen.

4 Kuvertüre schmelzen, in ein flaches Gefäß geben. Plätzchen je mit dem Rand durch die Kuvertüre rollen, dann durch die Walnüsse. Je 1 Tupfen Kuvertüre in die Mitte von jedem Plätzchen spritzen und jeweils 1 Walnuss, Haselnuss, Mandel oder einige Sonnenblumenkerne in die Tupfen setzen.

Zubereitung: ca. 1 ¼ Std.

Pro Stück: ca. 175 kcal, 10 g F, 19 g KH, 3 g E

Cranberry-Sterne

Für 45 Stück:

- 325 g Puderzucker •1 Eiweiß
- 75 g Zartbitterschokolade
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Vanillezucker •2 EL Honig
- 2 EL rosa Pfefferbeeren •3 EL Cranberrysaft

1 Puderzucker sieben. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, 125 g Puderzucker dabei esslöffelweise einrieseln lassen. Dickcremig aufschlagen. Schokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Nüsse, Mandeln, Vanillezucker, Honig und Schokolade unter den Eischnee rühren. Teig zwischen 2 Lagen Folie oder auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen.

2 Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Sterne (Ø ca. 5 cm) dicht an dicht ausstechen. Restlichen Teig wieder verkneten, nochmals ausrollen und weitere Sterne (insgesamt sollten es 45 Sterne sein) ausstechen. Die Sterne auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen. Nacheinander je Blech 12–15 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Pfefferbeeren grob zerdrücken. 200 g Puderzucker mit Cranberrysaft zum glatten, dickflüssigen Guss verrühren. Die Glasur auf die Sterne streichen. Mit Pfefferbeeren bestreuen. Dann Guss vollständig durchtrocknen lassen.

Zubereitung: ca. 1 ¼ Std.

Pro Stück: ca. 75 kcal, 4 g F, 9 g KH, 1 g E

Tannen- baum-Kekse

Für 10 Stück:

- 50 g dunkle Kuvertüre • 250 g Mehl • 4 EL Kakaopulver
- 1 Eigelb • 150 g weiche Butter • 250 g Puderzucker
- 1 TL Zimt • 1 TL Anis
- 1 EL Milch • 2 Eiweiß

1 Für den Keksteig Kuvertüre schmelzen und wieder abkühlen lassen, sodass sie sich nicht mehr warm anfühlt, aber noch weich ist. Dann mit Mehl, Kakao, Eigelb, Butter, 100 g Puderzucker, Zimt, Anis und Milch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 1 Std. kühlen.

2 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit 5 verschieden großen, sternförmigen Ausstechern je 10 Plätzchen in jeder Größe dicht an dicht ausstechen. Aus übrigem Teig nochmals kleine Sterne zum Verzieren ausstechen. Alle Kekse auf die Backbleche legen. 12–15 Min. backen. Abkühlen lassen.

3 Für die Glasur Eiweiße mit 130 g Puderzucker steif schlagen, sodass eine dicke, leicht cremige Masse entsteht.

4 Sterne – jeweils mit dem größten beginnend und mit dem kleinsten endend – mit Eischneeglasur zu Tannenbäumchen zusammensetzen. Mit übrigen Sternen dekorieren. Mit 20 g Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 1 ¼ Std.

Pro Stück: ca. 345 kcal,

16 g F, 44 g KH, 5 g E

Fotos: StockFood Studios/Photoart (4)

Schokoladig verfeinert

*Neue Stars für
jeden Plätzchenteller*

Extra-Tipp

Tannenbäumchen stapeln

Damit die Tannenbaum-Kekse (Rezept oben) beim Aufeinanderschichten nicht schief werden, sollte man zunächst auf die 10 größten Kekse je 1 großen Tupfen Eischnee spritzen und sofort je 1 nächstgrößeren Keks darauflegen. Diesen etwas andrücken und antrocknen lassen. Dann erst die nächste Schicht daraufspritzen und belegen.

Schoko-Plätzchen

Für 30 Stück:

- 175 g Butter • 150 g Puderzucker • 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb • 225 g Mehl • 1 Messerspitze Backpulver
- 25 g Kakao • 180 g Nuss-Nugat-Creme
- 150 g weiße Kuvertüre • 20 g Kokosfett

1 Den Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Weiche Butter mit Puder- und Vanillezucker schaumig schlagen, Eigelbe unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao vermischen, löffelweise unter die Buttermasse rühren. Teig in eine Gebäckspritze füllen und 60 Tupfen mit etwas Abstand auf 2 mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Je Blech 10–12 Min. backen.

2 Plätzchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Je etwas von der

Nuss-Nugat-Creme auf die Unterseite von 30 Plätzchen streichen. Je 1 unbestrichenes Plätzchen mit der Unterseite auf die Cremeseite legen und andrücken.

3 Kuvertüre mit Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre mithilfe einer kleinen Spritztüte in dünnen Streifen auf die Plätzchen spritzen.

Zubereitung: ca. 1 Std.

Pro Stück: ca. 160 kcal,
9 g F, 19 g KH, 2 g E



Weißer Schoko-Kekse

Für 35 Stück:

- 95 g Pistazien • 200 g Butter • 100 g Zucker • Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Ei • 1 Eigelb • 280 g Mehl • 100 g weiße Schokolade

1 70 g Pistazien im Blitzhacker oder im Mörser sehr fein mahlen. Mit weicher Butter, Zucker, Vanille, Ei, Eigelb und Mehl in eine Schüssel geben. Mit den Knehtaken der Küchenmaschine zum glatten Teig kneten. In Folie wickeln, ca. 20 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig zu Rollen (Ø ca. 2,5 cm) formen. Die Rollen in insgesamt 35 ca. 3,5 cm große Stücke schneiden. Diese mit etwas Abstand auf den Blechen verteilen. 20–30 Min. abkühlen.

3 25 g Pistazien hacken. Schokolade hacken, 75 g in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen. 25 g Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen. Je 1 Tupfen Schokolade auf die Mitte der Kekse geben und die Kekse leicht auf den Tisch klopfen, sodass die Schokolade glatt wird. Mit den Pistazien bestreuen und zum Festwerden auf das Backblech zurücklegen.

Zubereitung: ca. 55 Min.

Pro Stück: ca. 120 kcal,
7 g F, 11 g KH, 2 g E

Kalter-Hund-Würfel

Für 30 Stück:

- 400 g Zartbitterschokolade • 250 g Kokosfett • 2 Eier
- 75 g Puderzucker • 2 EL Kakaopulver • 5 EL Rum
- 40 Butterkekse • 150 g Zartbitterkuvertüre • 2 EL Kokosraspel
- 1 EL zerbröselte, kandierte Orangenschale

1 Schokolade hacken. Mit Kokosfett überm warmen Wasserbad schmelzen. Eier mit Puderzucker, Kakao und Rum schaumig schlagen. Flüssige Schokolade unterrühren. Aufs warme Wasserbad stellen.

2 Backrahmen auf 12x32,5 cm einstellen, mit Frischhaltefolie auslegen. Boden mit etwas Schokocreme ausstreichen. Mit 10 Keksen belegen. Dünn mit Schokomasse bestreichen und wieder mit 10 Keksen belegen. Vorgang wiederholen, bis Kekse und Schokocreme aufge-

braucht sind. Dabei mit Creme abschließen. Zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3 Kuvertüre überm warmen Wasserbad schmelzen. Kekskuchen auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Kuchen in 30 Würfel schneiden. Mit Kuvertüre beträufeln. Mit Kokosraspeln und Orangenschale bestreuen und trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 30 Min.

Pro Stück: ca. 200 kcal,
14 g F, 16 g KH, 2 g E





Mandel-Cranberry-Makronen

Für 60 Stück:

- 120 g weiche Butter • 50 g Puderzucker
- Salz • 150 g Mehl • 25 g Kakaopulver
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 40 g Schokoladenstreusel • 60 g getrocknete Cranberries • 3 Eiwweiß • 1 TL Zitronensaft
- 150 g Zucker • 130 g fein gemahlene Mandeln
- 200 g Cranberrykonfitüre

1 Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz verrühren. Mehl, 20 g Kakao, Mandelaroma zum glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 2 Std. kühlen.

2 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig in mehreren Portionen auf bemehlter Fläche 3 mm dünn ausrollen. Daraus 60 Kreise (Ø 4 cm) ausstechen und diese auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit Schokostreuseln bestreuen. Ca. 8 Min. auf der 2. Schiene von unten backen.

3 Cranberries hacken. Eiweiße mit 1 Prise Salz, Zitronensaft und Zucker steif schlagen. Mandeln und Cranberries unterheben. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Die gebackenen Taler herausnehmen und je ¼ TL Konfitüre in die Mitte von jedem Taler geben. Die Mandelmasse daraufspritzen. Ca. 15 Min. weiterbacken. Herausnehmen, abkühlen lassen. Mit 5 g Kakao bestäuben.

Zubereitung: ca. 55 Min.

Pro Stück: ca. 70 kcal, 3 g F, 9 g KH, 1 g E

Chia-Kokos-Küsschen

Für 20 Stück:

- 2 EL Chiasamen • 50 g Sahne • 200 g Lübecker Marzipan • 1 reife Banane • 50 g Kokosraspel
- 2 EL Puderzucker • Meersalz • 130 g dunkle Kuvertüre

1 Chiasamen mit 60 ml Wasser sowie Sahne verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Marzipan grob würfeln. Banane in Scheiben schneiden. Beides mit Kokosraspeln, Puderzucker, 1 Prise Meersalz und der Chia-Sahne-Mischung im Blitzhacker zu einer homogenen Masse verarbeiten. Kurz quellen lassen.

2 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Kokosmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 20 Portionen auf das Blech setzen. Ca. 15 Min. auf der mittleren Schiene des Ofens backen, bis sie leicht gebräunt sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

3 Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Kuvertüre abkühlen lassen, sodass sie aber noch flüssig ist. Die Unterseite der Makronen in die Kuvertüre tauchen. Die restliche Kuvertüre mithilfe von Papierspritzbeuteln in einem Wellenmuster locker über die Makronen spritzen und fest werden lassen.

Zubereitung: ca. 30 Min.

Pro Stück: ca. 120 kcal, 6 g F, 15 g KH, 2 g E



Für Kokos-Fans