

Herz-Makronen-Kekse

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Makronenmasse:

150 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
30 g Zucker
1 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz

Zucker-Glasur:

¼ Becher Dr. Oetker Zucker Glasur weiß
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Makronenmasse:

Für die Masse Marzipan mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und 12 Herzen (ca. 6 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 9 Minuten

3 Zucker-Glasur:

Die Glasur mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verrühren. Die Glasur mit einem Kaffeelöffel auf den Herzen verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in einer gut schließenden Dose ca. 1 Woche haltbar.
- Man kann die Zuckerglasur auch mit 50 g Puderzucker und 1 EL Wasser zubereiten. Dafür Puderzucker mit Wasser und Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verrühren und laut Rezept weiterverarbeiten.