

# Walnuss-Makronen-Stäbchen

ca. 50 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Marzipan-Makronenmasse:

200 g klein geschnittene  
Marzipanrohmasse  
1 Eiklar (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma  
Bittermandel  
100 g geriebene Walnüsse

### Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
geriebene Walnüsse

## 1 Marzipan-Makronenmasse:

Die Zutaten mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren.

## 2 Die Masse auf einem Brett in kleinen Portionen zu 1 cm dicken Rollen formen. Jeweils ca. 5 cm lange Stücke abschneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

## 3 Den Backvorgang mit den übrigen Stäbchen wiederholen.

## 4 Zum Verzieren:

Die Enden der erkalteten Stäbchen schräg in Glasur tunken. Kurz vor dem Erstarren der Glasur die Hälfte der Stäbchen mit Walnüssen bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Stäbchen werden mit der Zeit etwas weicher.
- In einer gut schließenden Dose sind die Stäbchen ca. 2 Wochen haltbar.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33