

HÄGEMARKMAKRONEN VON GROSSMUTTER

ZUTATEN

3 Eiweiß
250 g Staubzucker
300 - 350 g geschälte und geriebene
Mandeln
Saft einer 1/2 Zitrone
2 EL Hägemark (Hagebuttenkonfitüre)
1 TL Quark



... SO GEHT'S

1. Eiweiß zu steifem Schnee rühren.
2. Zucker und Hägemark (Hagebuttenkonfitüre) zugeben und ausführlich rühren.
3. 2 EL abnehmen für die spätere Glasur.
4. Dann Mandeln (und 1 TL Speisequark) und Zitrone zugeben und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Sollte der Teig allzu weich sein noch etwas Mandeln zusetzen.
5. Mit zwei Kaffeelöffeln (gegenläufig um die Innenseite geführt) Häufchen formen.
6. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
7. In die Mitte jeder Kugel mit einem in Zucker getauchten Kochlöffelstiel Vertiefungen anbringen.
8. Die Vertiefungen mit der zuvor abgenommenen Glasur füllen.
9. Bei 130 Grad Ober-/Unterhitze ca. 45 Min. - bei Umluft 120 Grad ca. 43 Min. backen.
10. Wenn die Makronen leicht abgekühlt sind, schon einmal vorsichtig vom Backpapier lösen, damit diese nicht anheften. vom Backpapier lösen, damit diese nicht anheften.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT