

WEIHNACHTSTÖRTCHEN

Oooh Du leeeekere Weeeihnachtszeit

Für die Makronenmasse Mandeln und Eiweiß verrühren, mindestens eine Stunde quellen lassen. Zucker möglichst fein untermengen. Mit einem Stift auf Backpapier drei Kreise in der Größe der Backformen (ca. 15cm) oder einen Kreis mit 28cm Durchmesser malen. Mit einer Lochtülle drei Böden / einen Boden auf das Backpapier dressieren, einige Stunden, am besten über Nacht antrocknen lassen, dann mit etwas Puderzucker bestäuben und bei 220°C Ober-/Unterhitze auf der obersten Schiene in 10-12 Minuten leicht braun backen.

Für den Gewürzboden entweder drei konische Formen à 15cm Durchmesser oder eine Springform (28cm) mit Butter fetten und mit gehobelten Mandeln ausstreuen.

Zucker und Eier in einen Topf geben, auf 40°C erwärmen und schaumig schlagen. Wasser und Honig unterrühren. Salz, Mandelgries, Mehl, Backpulver, Hirschhornsalz, Nelken und Zimt trocken mischen und unterrühren. Flüssige Butter zufügen. In die Form(en) füllen und bei 200°C Ober-/Unterhitze 25-30 Minuten backen, auskühlen lassen.

Für den Sirup Wasser aufkochen, Honig unterrühren. Alle Gewürzböden mit Sirup befeuchten, eine Makrone auflegen und leicht andrücken. Eine Weihnachtsschablone auflegen und mit Puderzucker absieben.

MAKRONENMASSE

*180g fein gemahlene Mandeln
3 Eiweiß
200g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben*

GEWÜRZBODEN

*Butter für die Form
Gehobelte Mandeln
für die Form
170g Zucker
4 Eier
160ml Wasser
100g Honig
1 Prise Salz
40g Mandelgries
320g Mehl
10g Backpulver
1 Msp. Hirschhornsalz
1 Msp. Gemahlene Nelken
12g Zimt
240g flüssige Butter*

SIRUP

*100ml Wasser
80g Honig*

Puderzucker zum Bestäuben