

# Cranberry-Makronen

Rezept für 25 Portionen  
Dauer: ca. 25 Minuten

## Zutaten:

| Zutat  | Menge       |
|--|-------------|
| Brauner Zucker                                 | 70 g        |
| Vollmilchkuvertüre / Vollmilchschokoladeglasur | 50 g        |
| Weizenmehl (glatt)                             | 2 Esslöffel |
| Bienenhonig                                    | 4 Teelöffel |
| Butter   | 30 g        |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne               | 125 ml      |
| getrocknete Cranberries                        | 40 g        |
| Haselnussblättchen / Haselnußblättchen         | 150 g       |

## Zubereitung:

Schlag, Zucker, Butter und Honig in einem Topf aufkochen und Haselnuss-Blättchen zugeben und ca. 3 min. kochen. Mehl unterarbeiten.

Masse teelöffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit dem Löffelrücken flachdrücken bei 180 Grad ca.12 min. backen. Abkühlen lassen.

Kuvertüre in heissem Wasserbad schmelzen lassen und die Plätzchen damit garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1553-Cranberry-Makronen.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)