

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