

Dottermakronen

Zutaten

- 20 dag glattes Mehl
- Vanillezucker
- 17 dag Butter (raumtemperatur)
- 13 dag Staubzucker
- 1 kleine Prise Salz
- Schale von 1 Orange (unbehandelt) - oder Orangenaroma
- 9 Dotter

Zubereitung:

Mehl sieben. Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Orange und 1 kl. Prise Salz gut cremig rühren. Die Dotter nach und nach untermischen und die Masse sehr schaumig rühren. Mehl unterheben. Masse in einen Dressiersack füllen und Scheiben auf die Belche dressieren. Zwischen den Keksen Abstand lassen, da die Masse auseinander läuft.

Makronen im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Min. ganz hell backen, aus dem Rohr nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Marillenmarmelade nach Wunsch mit ein paar Tropfen Cointreau vermengen.

Je 2 Makronen mit Marmelade zusammensetzen. Kekse mit Schokostreifen verzieren oder zur Hälfte tunken.