



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Philipp Dückers im Gasthof Schütte: Schüttes Makronenplätzchen

Herrlich zum Kaffee oder einfach zum Naschen zwischendurch

Zutaten

400g Marzipanrohmasse
400g Zucker
40g Mehl
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
Abrieb einer Bio-Zitrone
Saft einer ½ Zitrone
Eiweiß von 3 Eiern Größe L bzw.
von 4 Eiern Größe M



Zubereitung

Alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech in kurzen Strängen aufbringen. Die Plätzchen dann mindestens 12 Stunden ohne Abdeckung ruhen lassen!

Ofen auf 190 C° vorheizen. Plätzchen 7 Minuten backen, dann die Ofentür leicht öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Die Plätzchen weitere 2-3 Minuten goldgelb fertig backen.

Guten Appetit!