

Makronenschnitte

Mürbeteig

150 g Butter
65 g Zucker
2 Eigelbe
200 g Mehl
1 P. Vanillezucker

Belag

Johannisbeergelee (kann auch andere Marmelade (ohne Stücke) sein)

250 g Marzipanrohmasse
200 g Puderzucker
2 Eischnee

Diese 3 Zutaten gut verrühren.

Den fertigen Mürbeteig auf einem Backblech abbacken, dünn mit Johannisbeergelee bestreichen, darauf die Masse streichen. Auf die Marzipanmasse grob gemahlene Haselnüsse streuen, hellgelb backen. Noch warm in kleine Dreiecke schneiden.

Ober- und Unterhitze 160 Grad, ca. 20 Minuten.