

MAKRONENMASSE

Ich erzähl dir jetzt was über Makronenmasse. Makronenmasse hat drei Grundzutaten. Vollei, manchmal auch nur Eiklar, je nach Rezept, Zucker und Ölsamen. Das können Mandeln sein, Haselnüsse, Walnüsse, ganz egal.

Bei der Herstellung der Makronenmasse besteht der erste Schritt darin, die Ölsamen und den Zucker miteinander abzurösten. Das machst du entweder selbst oder du bestellst dir eine fertige Rohmasse wie zum Beispiel Marzipan Rohmasse und verarbeitest diese.

In einem zweiten Schritt kommt jetzt das Ei dazu. Bei der Makronenmasse für zum Beispiel Ochsenaugen oder Mandelhörnchen, nimmst du Eiklar und rührst dieses Eiklar in deine abgeröstete Zucker-Mandelmasse oder eben in die fertige Marzipan Rohmasse.

Die fertige Makronenmasse rollst du entweder für Mandelhörnchen in gehobelten Mandeln und legst sie zu einem Bogen aufs Blech oder du füllst die fertige Makronenmasse in ein Dressierbeutel und mit einer Sterntülle dressierst du deine Makronenmasse auf ein Mürbeteigboden. Dann bekommst du ein Ochsenauge.

In den Leitsätzen ist festgelegt, dass Makronengebäcke keinerlei Stärke oder Mehle enthalten dürfen. Einzige Ausnahme, die Kokosmakrone. Bei den Kokosmakronen dürfen bis zu 3 Prozent Stärke oder Mehl zugefügt werden, um einfach die Bindigkeit noch etwas zu erhöhen. Die fertig gebackenen Makronengebäcke überziehst du noch ofenwarm mit aufgekochter Aprikosenkonfitüre. Dadurch bekommen deine Gebäcke einen schönen Glanz, sie halten etwas länger frisch und sie schmecken natürlich noch ein Tickchen besser als vorher.