

Marzipan Makronen

170 g Kokosflocken
200 g Puderzucker
400 g Marzipanrohmasse
2 EL Rum
5 Eiweiß



Zerbröckeltes Marzipan mit 2 Esslöffel Rum geschmeidig rühren. Eischnee von 5 Eiweiß schlagen bis ein Schnitt sichtbar bleibt, dann langsam den Puderzucker unterrühren. Kokosflocken und die Marzipanmasse unterheben. Mit zwei kleinen Löffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 160° backen bis ein Hauch von Bräunung entsteht (ca. 25 Minuten)



Bewagsterne

250 g Butter
200 g Zucker
1 Vanillezucker
¼ abgeriebene unbehandelte Zitrone
3 Eier
500 g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver



Mehl auf ein Backbrett sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Eier, Zitrone, Zucker und Vanillezucker in die Vertiefung geben und mit einem Teil des Mehls zu einem Brei vermengen. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Butter geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Etwas ruhen lassen. Dann messerrückendick ausrollen, Sterne ausstechen und



auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
Backzeit ca. 10 Minuten bei 190°.
Nach dem Backen je zwei Sterne mit Konfitüre
zusammensetzen und leicht mit Puderzucker
bestäuben.

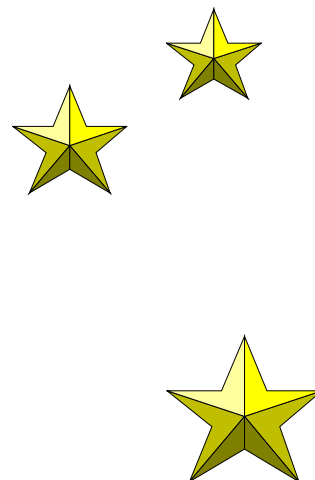
Zitronenherzen

3 Eigelb
120 g braunen Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Messerspitze Backpulver
250 g Mandeln gemahlen
½ abgeriebene unbehandelte
Zitrone



Eigelb mit Zucker und
Vanillezucker schaumig
schlagen bis eine cremige Masse entsteht. Rund
zwei Drittel der Mandeln, Backpulver und Zitrone
untermischen. Den entstandenen Brei mit so viel von
den restlichen Mandeln zu einem Teig verarbeiten,
dass er kaum noch klebt. Geriebene Mandeln auf ein
Backbrett streuen und den Teig ca. ½ cm dick
ausrollen, Herzen ausstechen und auf ein mit
Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im
vorgeheizten Elektroherd ca. 10 Minuten bei 190°
backen.

Besonders „zitronig“ schmecken Zitronenherzen mit
einem Zuckerguss (100 g Puderzucker, 1 EL
Zitronensaft).



Brownies

Für den Teig:

4 Eier

160 g Rohrzucker

400 g dunkle Schokolade

90 g Butter

120 g Mehl

160 g geriebene Walnußkerne



Für die Verzierung

halbierte Walnußkerne

dunkle Schokoglasur

Eier und Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit 4 Esslöffel Wasser im Wasserbad schmelzen lassen. Butter dazugeben und unter Rühren auflösen. Die Schokoladenmasse zur Eicreme geben. Mehl dazu sieben und zuletzt die geriebenen Walnußkerne darunterziehen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse 2 cm hoch darauf glattstreichen. Bei 170°C etwa 20 Minuten backen. Noch lauwarm in 4 cm große Würfel schneiden. Die Schokoglasur erhitzen und die Brownies damit bestreichen. Je einen halben Walnußkern aufsetzen.

