

Zutaten

- 250 g Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß
- 50 g Puderzucker
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenabrieb

Backen

Marzipan Makronen

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Marzipan Makronen. Einfach nachzukochen und perfekt für jeden Anlass! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Marzipan mit Eiweiß glatt arbeiten. Weiche Butter, Puderzucker, Salz und Gewürze unterkneten. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und als Rosetten auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Im Backofen bei 220 °C Ober- und Unterhitze 5-8 Minuten abflämmen.