

Dottermakronen

Zutaten

200 g	glattes, gesiebtes Mehl
1	Vanilleschote
170 g	Butter (Raumtemperatur)
130 g	Staubzucker, gesiebt
9	Eidotter
1	Schale einer Orange

Für die Garnitur:

100 g	Orangenmarmelade
50-150 g	Schokoladenglasur od. dunkle Kuvertüre (je nach Garnitur)

Weiteres:

Salz, Orangenlikör



Arbeitsbeschreibung

1. Backrohr auf 200° C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Mehl sieben. Vanilleschotten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Butter mit Staubzucker, abgeriebener Orangenschale, Vanillemark und einer kleinen Prise Salz gut cremig rühren. Die Dotter nach und nach unterrühren, die Masse sehr schaumig rühren und das Mehl unterheben.
3. Masse in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen und Stangerln ca. 4 cm lang oder Scheiben ca. 2cm Durchmesser auf die Backbleche dressieren. Zwischen den Keksen Abstand lassen, da die Masse ein wenig auseinander läuft.
4. Makronen im vorgeheizten Rohr, mittlere Schiene ca. 12 Min. ganz hell backen, aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.
5. Marmelade mit ein paar Tropfen Likör glattrühren. Je zwei Makronen mit Marmelade zusammensetzen.
6. Kuvertüre oder Schokoladenglasur über Wasserdampf schmelzen und die Kekse entweder mit Streifen verzieren oder an den Enden tunken.