

Makronenringe

Zutaten:

4 Eigelb
250 Gramm Marzipanrohmasse
100 Gramm Schokoladen- Fettglasur
50 Gramm Zucker
50 Gramm gehackte Pistazien
50 Gramm Silberperlen
abgeriebene Schale 1/2 Zitrone
1 Esslöffel Rum
Für das Backblech: Pergamentpapier

Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren.

Die Marzipanrohmasse und den Rum unter die Eigelbmasse kneten und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Aus der Makronenmasse auf das Pergamentpapier gleich grosse Ringe spritzen. Die Ringe auf der mittleren Schiebeleiste 15 bis 20 Minuten backen.

Das Pergamentpapier mit etwas Wasser bestreichen, von den Makronenringen lösen und diese auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Schokoladen-Fettglasur im Wasserbad schmelzen lassen und die Ringe damit überziehen.

In die noch weiche Schokoladenglasur die Pistazien und die Silberperlen drücken. Durch die völlig getrockneten Makronenringe bunte, silberne oder goldene Bänder ziehen, einmal verknoten und darüber ein Schleifchen binden.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).