



Ochsenaugen

Die Makronenmasse darf nicht zu weich sein damit sie beim Backen nicht zerläuft. Die Ochsenaugen werden mit heißer Aprikosenmarmelade abgestrichen damit sie schön glänzen. Die Plätzchen werden erst nach dem Backen mit Johannisbeergelee gefüllt damit das Gelee nicht beim Backen über die Makronenmasse läuft. Wenn das Gelee zuvor erhitzt wird, ist es schön glatt und glänzt wie ein Spiegel.

Bilder der Herstellung und Rezept-Video: www.rezeptschachtel.de/ochsenaugen_rezept.html

Zutaten:

Für die Mürbeteig-Plätzchen:

- 325 g Mehl Type 405
- 1 Teel. Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 150 g kalte Butter

Für die Marzipan-Makronenmasse:

- 600 g Marzipan-Rohmasse
- 3 bis 4 Eiweiß je nach Größe der Eier

Zum Abstreichen:

- 3 Essl. Aprikosenmarmelade
- 1 Essl. Wasser

Für die Fruchtgelee-Füllung:

- 200 g rotes Johannisbeer-Gelee



Zubereitung:

Für die Plätzchen das Mehl mit dem Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben. Zucker, Vanillezucker und Salz dazu geben und alles gut vermischen. Das Ei, zwei Eigelb und die in Würfel geschnittene kalte Butter dazu geben und von Hand geschwind zu einem Mürbeteig verkneten (die beiden Eiweiße später für die Makronenmasse verwenden). Dann den Mürbeteig in den Kühlschrank stellen.

Für die Makronenmasse das Marzipan in Würfel schneiden und in eine schmale Schüssel geben. Tipp: Die Marzipanwürfel können in der Mikrowelle ganz kurz lauwarm erwärmt werden, dann lassen sie sich leichter verrühren.

Dann drei Eiweiß dazu geben und mit dem Handrührgerät (Schlagbesen) solange rühren bis eine glatte Masse entstanden ist. Wenn die Makronenmasse zu fest ist um sie durch den Spritzbeutel zu drücken, dann noch eines der übrigen Eigelbe dazu geben. Damit die Makronenmasse beim Backen nicht zerläuft sollte sie möglichst fest sein.

Den gekühlten Mürbeteig 5 mm dick ausrollen und etwa 7 cm große runde Plätzchen ausstechen. Die Makronenmasse in einen stabilen Spritzbeutel füllen mit mittelgroßer Sterntülle (etwa Tüllengröße 8). Die Makronenmasse auf die Plätzchen dressieren und die Ochsenaugen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze etwa 15 Minuten backen. Die Ochsenaugen sind fertig gebacken kurz bevor die Makronenmasse zu dunkel wird.

Die Aprikosenmarmelade mit einem Esslöffel durch ein Teesieb drücken und dann zusammen mit dem Wasser aufkochen. Die heißen Ochsenaugen dünn mit der Aprikosenmarmelade einstreichen. Das Johannisbeergelee ebenfalls aufkochen und in jedes Ochsenauge einen guten Teelöffel Gelee füllen.