

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Ochsenaugen

40 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten

Für den Mürbteig: 250 g Butter, 125 g Staubzucker (gesiebt), Vanille, Zitronenschale, Salz, 370 g Mehl (Type 480); Mehl zum Arbeiten.

Für die Makronenmasse: 250 g Marzipanrohmasse, 75 g Staubzucker, 1 Ei, 1 Eidotter.

Außerdem: Passierte Preiselbeermarmelade, 50 g sehr grüne Pistazien.

Zubereitung

Aus allen Zutaten rasch einen glatten Mürbteig kneten und diesen danach für mehrere Stunden zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsplatte (oder zwischen 2 Backpapierbögen) ausrollen und kleine gezackte Taler ausstechen. Diese bei etwa 165 °C sehr hell backen. Für die Makronenmasse Marzipan, Staubzucker, Ei und 1 Eidotter zu einer glatten Masse verkneten (nicht schaumig schlagen!). In einen Dressierbeutel mit Sterntülle füllen und auf die angebackenen Mürbteigtaler einen Ring dressieren. Anschließend bei großer Oberhitze (200-210 °C) nochmals backen. Dabei unbedingt die Farbe ständig kontrollieren, denn es ist nur eine Gratwanderung zwischen goldbraun und verbrannt!

Passierte Preiselbeermarmelade einmal aufkochen lassen und in die Auslassungen füllen, mit Pistazien garnieren. Über Nacht auskühlen lassen und am nächsten Tag in gut schließende Dosen verpacken und lagern.