

Makronsnitter 10 stk. - Live

Søndag d. 5/7 kl. 13:00



- Gør bagværk til livsglæde

Opskrift

Butterdejsbundene

Fersk butterdejsrulle (klar til brug), rulles ud på bagepapir
Deles i 2 på langs, og der skæres en bane på ca. 1,5 cm
på hver side af hvert stykke, som lægges på kanten. B1.

Prik huller med en gaffel i midten af banerne,
så de ikke hæver for meget op.

Bages midt i ovnen i 18 minutter ved 180 °C varmluft
Køles ned. B2

Kagecreme

40 g kagecremespulver

150 g koldt vand

Piskes godt sammen med piskeris

Står i få minutter og er så klar

Makronmasse

100 g marcipan

250 g sukker

Blandes i en foodprocesser eller røremaskine med kagespartel indtil der ikke er flere marcipanklumper i.
Tilsæt 15 g majsstivelse og en æggehvite, røres sammen.

Tilsæt 1,5 - 2 æggehvider mere, lidt af gangen. Dejen skal være blød uden at løbe.

Makronsnitterne samles

Kagecreme og hindbærmarmelade kommes på de kolde butterdejsbunde.

Det dækkes med makronmassen og drysses med hakkede nødder. B3

Bages midt i ovnen i 30 minutter ved 185 °C varmluft i 30 minutter.

