

# Julemakroner

20 - 30 stk.



avanceret

● ● Op til 80 Min.



## 1 Makroner:

Tag æggehviderne ud af køleskabet 1 time før tilberedning så de får stuetemperatur.

## 2 Tænd ovnen på 160 °C varmluft.

## 3 Blend mandler og flormelis til mandlerne er helt findelte. Pisk æggehviderne luftige, næsten stive, tilsæt sukker og pisk til hviderne er helt stive. Vend mandelsukkeret i æggehviderne og slå samtidig lidt af luften ud af hviderne, indtil massen er ensartet. Vend til sidst konditorfarve i makronmassen. Hvis der ønskes flere forskellige makroner opdeles massen i de antal farver, der ønskes. Tilpas mængden af konditorfarve efter hvor skarp farven ønskes.

Fyld makronmassen i en sprøjtepose med en 10 mm tulle. Sprøjt makronerne ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad makronerne tørre mindst 20 min. på køkkenbordet inden bagning. Bag makronerne i 15-17 min.

Lad makronerne hvile et par minutter inden de tages af bagepapiret. Par dem størrelsesmæssigt to og to samtidig med at de lægges til afkøling på bageristen.

**Bagetid: 15 - 17 minutter**

## Ingredienser:

### Redskaber:

stavblender  
håndmixer  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
rund tyl; ø 10 mm

### Makroner:

2 poser Dr. Oetker Hakkede Mandler  
300 g flormelis  
3 æggehvider str. M/L  
50 g sukker  
Dr. Oetker Rød Konditorfarve  
Dr. Oetker Grøn Konditorfarve

### Chokolade-pebermyntefyld:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse  
Chocolate  
2 ½ dl letmælk  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig  
Pebermynteekstrakt

### Jordbær-gløggfyld:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse  
Strawberry Taste  
2 ½ dl letmælk  
1 spsk. gløggessens

**4 Chokolade-pebermyntefyld:**

Bland brevets indhold med mælk og Pebermynteekstrakt. Pisk med en håndmixer, først ved lav hastighed i 1 min. og herefter i 4 min. ved høj hastighed.

**5 Jordbær-gløggfyld:**

Bland brevets indhold med mælk og gløggessens, pisk med en håndmixer, først ved lav hastighed i 1 min., herefter i 4 min. ved høj hastighed.

**6** Fyld kagemoussen i en sprøjtepose med tylle. Fordel fyldet på den ene halvdel af kagerne og læg dem sammen to og to.

OBS: En portion makroner passer til en portion kagemousse. Hvis man både vil lave makroner med chokolade-pebermyntefyld og jordbær-gløggfyld skal der laves dobbelt portion makroner.

**Tip:**

Opbevar makronerne i køleskabet.