

## Mohn-Pflaumenmakronen

4 Eiweiß  
230 g Zucker  
60 g Honig  
250 g Marzipan – klein geschnitten  
100 g Haselnüsse gerieben  
120 g Mohn, gemahlen oder Dampfmohn  
1 Pr. Backpulver  
1 Bourbonvanillezucker oder Vanillestange

### für die Füllung:

250 g Pflaumenmus

### für die Verzierung:

200 g dunkle Kuvertüre

2 EL Eiweiß

20 g Puderzucker

einige Dörripflaumen

- ❖ Eiweiß, Zucker und Honig im Wasserbad warm rühren (ca. 40 °C) – nicht schlagen. Den Rest dazugeben und glatt rühren. Masse in einen Spritzbeutel füllen (Lochtülle 10) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech Tupfen aufspritzen. Zwei Stunden stehen lassen und dann vorsichtig bei ca. 150 °C ca. 8 Min. backen.
- ❖ Auskühlen lassen. Je zwei Makronen mit Mus zusammensetzen, zur Hälfte in flüssige Kuvertüre tauchen. Eiweiß mit Puderzucker verrühren, einen Tupfer auf die Makronen setzen und ein Stückchen Dörripflaume obendrauf geben.