



MOHNBUSSERL MIT ROSENBLÜTEN UND HEIDELBEERFÜLLUNG

ZUTATEN

- 3 Eiklar
- 100 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g geriebene Mandeln
- 80 g geriebener Mohn
- etwas geriebene Vanille oder Vanillemark
- 1 EL Rosenwasser
- ♥
- 50 g Staubzucker
- 2 EL Rosensirup oder roter Johannisbeersaft
- getrocknete Rosenblütenblätter, in kleine Streifen geschnitten
- ♥
- Heidelbeer- oder Hollundermarmelade

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backtrennpapier auslegen.
- Eiklar, Zucker und Salz sehr steif schlagen. Mandeln, Mohn, Vanille und Rosenwasser vermengen und vorsichtig unter den Eischnee heben.
- Mit einer Lochtülle kleine Busserl (Makronen) auf die Backbleche spritzen. Nacheinander auf mittlerer Schiene (bzw. bei zwei Blechen mit Umluft und angepasster Temperatur) 15 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und über Nacht auskühlen lassen.
- Zucker mit Rosensirup oder rotem Johannisbeersaft verrühren und diese Glasur mit einem Löffel oder einer kleinen Dekortülle streifenförmig über die Busserl gießen.
- Die Rosenblüten aufstreuen. Glasur trocknen lassen.
- Danach je zwei Busserl mit dunkler Marmelade zusammensetzen.

