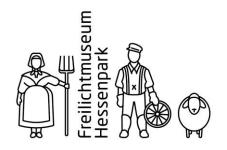
## Rezepte aus dem Hessenpark



## Makronenküchlein mit Eicreme

Das Rezept für die "Macronen Küchelger" stammt aus dem kleinen für jedermann nützlichen und wohleingerichteten "Franckfurter Kochbuch", das eine in der Kochkunst erfahrene angesehene hiesige Hausfrau zunächst zum eigenen Gebrauch in Druck gegeben hat. Das Kochbuch wurde jedoch für die Öffentlichkeit nutzbar gemacht und 1789 in Frankfurt am Main zum vierten Male aufgelegt. Die Makronen, als Dauerbackware oder Feingebäck, sind seit der Mitte des 17. Jahrhunderts unter der französischen Bezeichnung "macaron", also als "Mandeltörtchen" bekannt. Sie wurden zunächst in Kochbüchern unter dem französischen Namen geführt und um 1700 schließlich als "Macronen" eingedeutscht. Genießen Sie diese feinen Mandeltörtchen in einer himmlischen Eicreme. Sie werden es sicher nicht bereuen.

## Macronen=Küchelger von 1789

Für die Makronen:

250 Gramm Mandeln zunächst mit

etwa 2 Esslöffel Rosenwasser in einem Mörser klein stoßen.

3-4 Esslöffel Semmelbrösel mit ungefähr

1 Esslöffel Zucker und

2 kleine Eier und den Abrieb einer

½ unbehandelte Zitrone hinzugeben.

Das Gemisch verrühren und daraus etwa 23 walnussgroße Makronen-Kugeln formen.

3-5 gehäufte Esslöffel Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Makronen im

heißen Butterschmalz von allen Seiten gold-

gelb backen.

Für die Soße:

750 Milliliter Milch in einem Topf erhitzen,

½ Esslöffel Zucker hinzugeben und

ein wenig Rosenwasser

Die Milch unter stetem Rühren mit

2-3 Eigelbe legieren und gut durcherhitzen.

Die Soße in eine Schüssel geben und die

Makronen darauf legen.