

# 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  
etwa 2 Esslöffel Rosenwasser  
3-4 Esslöffel Semmelbrösel  
1 Esslöffel Zucker  
2 kleine Eier  
 $\frac{1}{2}$  unbehandelte Zitrone

3-5 gehäufte Esslöffel Butterschmalz

zunächst mit  
in einem Mörser klein stoßen.  
mit ungefähr  
und  
und den Abrieb einer  
hinzugeben.

Das Gemisch verrühren und daraus etwa 23  
walnussgroße Makronen-Kugeln formen.  
in eine Pfanne geben und die Makronen im  
heißen Butterschmalz von allen Seiten gold-  
gelb backen.

Für die Soße:

750 Milliliter Milch  
 $\frac{1}{2}$  Esslöffel Zucker  
ein wenig Rosenwasser

2-3 Eigelbe

in einem Topf erhitzen,  
hinzugeben und

.  
Die Milch unter stetem Rühren mit  
legieren und gut durcherhitzen.  
Die Soße in eine Schüssel geben und die  
Makronen darauf legen.