

## Dottermakronen

100g	Maisvollkornmehl
100g	Dinkelvollkornmehl
1 Stk	Vanilleschote
	Salz
170g	Butter
130g	Puderzucker
180g	Eigelb (8 St)
	Abgeriebenes von einer Orange
	Aprikosenmarmelade
	Kuvertüre

Butter, Zucker und Aromaten gut cremig rühren.  
Eigelb nach und nach zugeben, die Masse sehr schaumig schlagen. Gesiebttes Mehl einmellieren.  
Mit Hilfe eines Dressierbeutels auf ein Backblech kleine Häufchen spritzen, dabei Abstände lassen, da die Masse zerläuft. Das Gebäck hell backen.  
Nach dem Erkalten mit heißer Aprikosenkonfitüre zusammensetzen, mit Kuvertüre ausgarnieren.

Bei 200°C ca. 12 min backen