SAMSTAG, 1. DEZEMBER 2012 www.hallo-muenchen.de

Wochenende

HALLO münchen

ALTSTADT · LEHEL · MAXVORSTADT · SCHWABING

Dessauerstr. 10 · 80992 München · Tel. (089) 14 98 15-8

Aktion

Mit Hal
Plätzche
backen

» SEITE 10

KÖRPER-KUNST

Artistik der Weltklasse für Leser!

Wir laden in den Chinesischen Staatscircus ein » S. 7

HUMOR-HIGHLIGHT

MATHIAS TRETTER TRITT BEIM TOLLWOOD AUF » S. 15

SONGS FÜR DI

MAX MUTZKE IN M
GEWINNEN SIE TIC

HALLO-SPE
SICH MÜNCHEN
WINTER RÜ

PLUS:
ROCKEN SIE MIT CELTIC WOMAN

Münchens Größter Schmuck-Ankauf
ZAHN- & ALTGOLD
Juwelier G. Mayer GmbH · Karlstraße 45
☎089/595105
Ständig aktuelle Goldpreise
GOLDANKAUF - SUPERPREIS
Feingold-barren 42,16 €* per Gramm

Münchner Adventsspektakel
mittelalterlicher Weihnachtsmarkt · 26.11.–23.12.2012

GOLD &
AN
Zahngold, Alt
Sofor
Wegen ständ
Goldkurs
telefonische
aktuel

Die *Hallo* Schmankerl-Seite: Heute backt Beate Wöllstein

Himmlische Plätzchen

Süße Leckereien selbst kreieren – das können Münchner im Desserthaus in Schwabing.

Süßspeisen, Desserts im Glas, süße Canapés, Torten, Pralinen und winterliche Leckereien: In Wöllsteins Desserthaus, Adams-Lehmann-Straße 44, können Hobby- und Profi-Patissiers Kurse belegen, um ihr Können rund um die süßen Sünden zu erweitern. Eröffnet wurde das Haus von Beate Wöllstein (Foto), die zuletzt Executive Pastry Chef bei Feinkost Käfer war. Sie verrät Tipps und Kniffe aus der Welt der Profipatisserie. Passend zur Weihnachtszeit lädt Wöllstein zu „Weihnachtsstollen und Stollengebäck", „Weihnachtliche Trüffel" und „Weihnachtsgebäck Makronen". Heute verrät sie den *Hallo München*-Lesern ein Rezept für „Wöllsteins Bergspitze" – Weihnachts-Orangen-Makronen. *Infos unter www.woellsteins-desserthaus.de.*

WÖLLSTEINS BERGSPITZE

ZUTATEN für etwa 40 Stück

2	Eiweiß
450 g	Marzipan Rohmasse
115 g	Puderzucker
1 EL	Grand Marnier
1,5 TL	frische Zest von Orangen (ungespritzt)

Puderzucker, Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

Zuerst gibt man das Marzipan, ein Eiweiß, Puderzucker, Zest von einer ungespritzten Orange und den Grand Marnier in eine Rührschüssel und rührt den Teig mit einem Knethaken auf mittlerer Stufe, bis er leicht cremig wird. Jetzt die die Tischplatte mit Puderzucker bestreuen, den Teig darauflegen. Eine etwa drei Zentimeter dicke Rolle formen und etwa 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Aus jedem Stück eine Kugel formen. Das zweite Eiweiß in eine Schüssel geben und die Kugeln damit bepinseln, damit der Puderzucker außen kleben bleibt. Dann alle mit Eiweiß befeuchteten Kugeln in eine mit gesiebtem Puderzucker gefüllte Schüssel geben und darin die Kugeln rollen. Aus der Schüssel nehmen und noch mal kurz in der Hand rollen, damit der überflüssige Puderzucker weggenommen wird. Dann die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und aus jeder Kugel eine kleine Rolle formen. Diese mit den Fingern an der Oberkante zusammendrücken, so dass es aussieht wie ein Bergkamm. Als Dekor zwei Mandelsplitter aufdrücken. Mit ein bisschen Eiweiß festkleben, damit sie besser halten. Jetzt die Makronen 30 Minuten antrocknen lassen. Dann ab in den Ofen und auf 175 Grad auf unterer Schiene bei Ober- & Unterhitze etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen. In einer verschlossenen Gebäckdose rund vier Wochen haltbar.

Verlosung

Hallo verlost für zwei Personen die Teilnahme am Kurs „Weihnachtsgebäck Makronen" im Desserthaus Wöllsteins am Samstag, 8. Dezember, 13 bis 16 Uhr. Einfach eine e-Mail schreiben an gewinn@hallo-muenchen.de oder eine Karte an die Redaktion. Einsendeschluss: 5. Dezember. Stichwort: **Makronen**