REZEPT FÜR WEIHNACHTS-MACARONS

WEIHNACHTS-MACARONS

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für ca. 20 Stück | 80 Min. | + Ruhe-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für die Macarons:

- 90 g blanchierte Mandelkerne
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 1 gestr. TL gemahlener Zimt
- 2 Eiweiß (M)
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 50 g SweetFamily Puderzucker
- 10 g Kakao
- 90 g weiche Butter

Zum Verzieren:

- 100 g SweetFamily Puderzucker
- etwas Zitronensaft

6081

ZUBEREITUNG

124	1	15	6
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Mandeln im Blitzhacker fein mahlen. 125 g Puderzucker zufügen und erneut möglichst fein mahlen. Zimt zugeben.

2. Eiweiß mit Salz schaumig schlagen. Übrigen Puderzucker zufügen und steif schlagen. Mandel-Zucker-Mischung in 3 Portionen zufügen und kurz unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Tupfen (2,5-3 cm Durchmesser) mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

3. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vorheizen. Bleche nacheinander im heißen Ofen 12-14 Minuten backen, bis die Macarons leicht aufgehen und knusprig werden. Etwas abkühlen lassen, vorsichtig vom Papier lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Füllung Puderzucker und Kakao sieben. Weiche Butter kurz hellcremig schlagen. Puderzucker und Kakao in 2-3 Portionen zufügen und unterrühren. Jeweils 2 Macarons mit etwas Buttercreme zusammensetzen und bis zum Genuss kühl stellen.

5. Zum Verzieren Puderzucker sieben und mit Zitronensaft oder wenig Wasser zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. In einen Einmal-Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Muster auf die Macarons spritzen und trocknen lassen.

Tipp:

Gefüllt sind die Macarons etwa einen Tag haltbar, ungefüllt in einer luftdicht schließenden Dose ca. eine Woche.

REZEPT FÜR WEIHNACHTS-MACARONS