REZEPT FÜR MACARONS MIT LEBKUCHEN-BUTTERCREME

MACARONS MIT LEBKUCHEN-BUTTERCREME

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

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

Zutaten

Für die Macarons:

- 90 g blanchierte Mandelkerne
- 150 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1 TL Kakao
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz

Für die Lebkuchencreme:

- 50 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 10 g Kakao
- 1 TL Lebkuchengewürzmischung
- 90 g weiche Butter

Zum Verzieren:

- 100 g SweetFamily Bio-Puderzucker

168

ZUBEREITUNG

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

1. Mandeln im Mörser fein zerreiben oder im Blitzhacker fein mahlen. 125 g Bio-Puderzucker zugeben und erneut möglichst fein mahlen. Zimt und Kakao zugeben.

2. Eiweiß mit Salz schaumig schlagen. 25 g Bio-Puderzucker zufügen und steif schlagen. Mandelmix darüber sieben und kurz unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Flache Tupfen (2,5-3 cm Durchmesser) auf eine Macarons-Backmatte aus Silikon oder mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

3. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze 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 Bio-Puderzucker, Kakao und Gewürzmischung sieben. Mit weicher Butter cremig rühren. Jeweils 2 Macarons mit etwas Lebkuchencreme zusammensetzen.

5. Zum Verzieren 80 g Bio-Puderzucker sieben und mit wenig Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Einmal-Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Muster auf die Macarons spritzen und trocknen lassen. Mit 20 g Bio-Puderzucker nach Belieben bestäuben.

Tipp:

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