

VALENTINSTAG

Macarons



Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden + Wartezeit | Schwierigkeit: ●●● mittel

Zutaten für ca. 30 Stück:

- 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver (für 1/2 l Milch zum Kochen)
- 50 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 125 g gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker
- 2 Eiweiß (Gr. M)
- eine Prise Salz
- rote Lebensmittelfarbe
- 125 g weiche Butter
- 3-4 EL Cassis (Johannisbeerlikör)

1. Für die Füllung: Puddingpulver und Zucker mischen. Mit 5 EL Milch glatt rühren und übrige Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver hinzufügen und unter Rühren aufkochen. In eine Schüssel umfüllen und Froschhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen. Abkühlen lassen.

2. Für die Macarons: Backofen vorheizen (E-Herd: 100°C / Umluft: 75°C). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für formvollendete Macarons Schablonenkreise auf die Rückseite des Backpapiers zeichnen. Mandeln fein mahlen und Puderzucker sieben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei esslöffelweise Puderzucker hinzufügen. Mandeln unter den Eischnee heben. Masse mit etwas Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Eischneemasse portionsweise in den Spritzbeutel füllen.

3. Auf jedes Backblech ca. 30 Tuffs (ca. 2cm Durchmesser) spritzen. Nacheinander im heißen Ofen ca. 30min trocknen. Die Oberfläche sollte trocken und die Unterseite noch leicht klebrig sein. Macarons herausnehmen, kurz abkühlen lassen und anschließend samt Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

4. Butter cremig aufschlagen, Pudding glatt rühren und esslöffelweise unter die Butter rühren. Cassis hinzufügen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Buttercreme in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden.

5. Macarons vorsichtig vom Backpapier lösen. Auf die flachen Seiten von der Hälfte der Macarons etwas Buttercreme spritzen. Mit den restlichen Macarons zusammensetzen und vorsichtig andrücken. Creme fest werden lassen.

Guten Appetit!



BELLA LIZ®