

Macarons



Ihr braucht dazu:

- ✓ 200g Staubzucker
- ✓ 110g sehr fein gemahlene Mandeln
- ✓ 90 g Eiklar (ca. 2-3 Eier! - je nach Größe)
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 30 g Kristallzucker
- ✓ Lebensmittelfarbe (nach Wunsch)

Und so geht's:

Den Staubzucker und die fein gemahlene Mandeln durch ein Sieb sieben und miteinander vermengen. Die Eier trennen, und das Eiklar in eine absolut fettfreie Schüssel geben. Eine Prise Salz dazu geben und mixen (mit einem Handmixer oder in der Küchenmaschine). Wenn sich das Eiweiß leicht weiß zu verfärben beginnt, dann langsam den Kristallzucker beigeben und weiter zu einem festen Schnee schlagen! Die Mandel-Zuckermischung langsam unter den Eischnee heben. Nach Wunsch Lebensmittelfarbe hinzufügen.

Die Masse in den Spritzsack füllen und auf die Macarons-Silikon-Matte aufspritzen. Wenn Du keine Macarons-Silikon-Matte hast - auch kein Problem - dann einfach das Backblech mit einem Backpapier auslegen - Kreise auf das Papier zeichnen (ca. 3cm Durchmesser) - Papier umdrehen - und die Masse in die Kreise gleichmäßig aufspritzen. WICHTIG: Von unten auf das Backblech klopfen, um etwaige Luftbläschen in der Masse raus zu klopfen! Danach gute 30 Minuten stehen und rasten lassen!!! Dabei bildet sich eine feine Haut/Kruste - diese ist wichtig, damit die Feuchtigkeit im Gebäck bleibt und somit keine Risse an der Oberfläche entstehen!

Das Backrohr auf 160°C vorheizen (Ober- und Unterhitze) - die Macarons ca. 15 Minuten backen - dass sie fertig sind sieht man daran, wenn sich am Boden sogenannte „Füßchen“ gebildet haben. Aus dem Backrohr nehmen - auskühlen lassen - und mindestens über Nacht (besser wären ca. 2 Tage) in einer Dose kühl lagern. Dann kann man sie nach Belieben füllen! z.B. mit Nutella, Erdbeer-Sahne Masse

Gutes



Gelingen 