





### Macarons - Grundrezept

| Menge                           | Zutat                          | Zubereitung  |
|---------------------------------|--------------------------------|--|
| 45 g<br>75 g                    | Mandeln<br>Puderzucker         | gemahlen, mit<br>im Zerkleinerer zu sehr feinem Puder mixen, durch ein feines<br>Sieb streichen.   |
| 36 g<br>10 g<br>etwas           | Eiweiß<br>Zucker<br>Farbpulver | mit<br>und<br>zu sehr steifem Eischnee verarbeiten. Den Mandelpuder<br>unterheben.   |
|                                 |                                | <p>Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Lochtülle füllen<br/>und gleichmäßige Punkte auf ein Backpapier spritzen. (Evtl.<br/>mit Bleistift vorzeichnen, Papier dann umdrehen!)</p>  <p>Macarons 15 Minuten ruhen lassen!</p> <p style="text-align: center;">  </p> <p>Bei 130° - 140° ca. 8 - 10 Minuten backen.<br/>Die Macarons vollständig auskühlen lassen.</p> |
| <u>Füllung:</u><br>50 g<br>10 g | Schokolade<br>Sahne            | <p>fein hacken.<br/>erhitzen und den Topf vom Herd nehmen. Die Schokolade<br/>zugeben und so lange rühren, bis eine gleichmäßige Masse<br/>entsteht.</p> <p>Je nach Geschmack können noch Zutaten hinzugegeben<br/>werden. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gewürze wie Zimt, Lebkuchengewürz</li> <li>• Himbeerpulver</li> <li>• Zitronen- oder Orangenschale</li> </ul> <p>Die Ganachè abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.<br/>Je zwei Macarons mit der Füllung zusammenkleben.</p>                    |