

Weihnachts-Macarons

 happy-mahlzeit.com/2019/11/18/weihnachts-macarons/

Zutaten für die Füllung:

- 250 ml Sahne
- 40 g Glukose
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre 66%
- 1 TL Lebkuchen-Gewürz
- 40 g kalte Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Butter in einem Topf erhitzen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist und sich alles gut miteinander vermischt hat. Wenn die Masse auf ca. 35°C abgekühlt ist, die kalte Butter unterrühren. Anschließend kalt stellen.

Zutaten für den Teig:

- 4 Eiweiß
- 225 g Puderzucker
- 60 g Zucker
- 130 g geschälte, gemahlene Mandeln
- ½ TL Backpulver oder Weinstein-Backpulver
- Abrieb von 1 unbehandelten Orange

Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker und Zucker einrieseln lassen. Die gemahlene Mandeln mit dem Backpulver gut vermischen und dann unter die fertig geschlagene Eischneemasse heben, ebenso die Orangenschale.

Die Masse in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke füllen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Dabei unbedingt etwas Abstand zwischen den einzelnen Häufchen lassen.

Bei 140°C ca. 12 - 14 Minuten backen.

Anschließend die Macarons mit der Creme bestreichen, aufeinander setzen und nach Belieben leicht mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Tarik Rose

Quelle: NDR - Süße Weihnachten - Backtradition im Norden vom 20.12.2015