



Marmorierte Macarons mit Himbeer-Buttercreme



Zutaten

Menge

180 g	pinke Lebensmittelfarbe
120 g	gemahlene Mandeln (hell, ohne Schale)
3	Butter
130 g	Eiweiß
1 Prise	Himbeeren
1 Päckchen	Salz
300 g	Vanillezucker
	Puderzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 15 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 40 Min. Back- und Trockenzeit

pro Portion: 918 kJ, 219 kcal, 27,9 g Kohlenhydrate, 3,9 g Eiweiß, 12,9 g Fett, 17,7 mg Cholesterin, 1,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Macarons haben in Frankreich eine lange Tradition, die ersten Macarons gab es nämlich schon im Mittelalter. Zum Glück gibt es das süße Gebäck auch heute noch, denn wir können gar nicht genug von Macarons bekommen! Wir haben unsere Macarons diesmal allerdings etwas abgewandelt und marmorierte Ostereier aus dem klassischen Mandelteig gebacken. Gefüllt werden unsere süßen Oster-Macarons mit einer leckeren Himbeer-Buttercreme. Falls du also noch eine kleine Überraschung für deine Ostergäste suchst, können wir dir unsere Oster-Macarons wärmstens empfehlen! Die Macarons sehen nämlich nicht nur super hübsch aus, sondern schmecken auch mega lecker! Probier's unbedingt einmal aus!

Step 1:

Zuerst musst du dir eine Art Schablone auf zwei bis drei Bögen Backpapier aufzeichnen. Dazu umrandest du einfach einen Ei-Ausstecher mit einem Bleistift oder zeichnest die Eier einfach Gefühl auf das Backpapier.

Step 2:

Dann kannst du den Teig vorbereiten. Dazu die gemahlene Mandeln in einem Universalzerkleinerer nochmals ganz fein mahlen und anschließend sieben. Die Eiweiße und eine Prise Salz dick cremig und fest aufschlagen. 220 g Puderzucker nach und nach esslöffelweise zugeben und alles sehr steif schlagen. Die Mandeln kannst zum Schluss mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eiweißmasse heben. Die Masse halbieren und eine Hälfte mit pinker Lebensmittelfarbe einfärben. Löffle die beiden Massen abwechselnd in einen Spritzbeutel. Die vorgezeichneten Eier kannst du nun mit der Masse ausspritzen. Dann das Backblech einmal auf die Arbeitsfläche klopfen und die Macarons für ca. 25 Minuten bei Zimmertemperatur antrocknen lassen.

Step 3:

Anschließend kannst du den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und die Macarons für ca. 13 bis 15 Minuten backen. Dann vollständig auf dem Backblech abkühlen lassen und vorsichtig ablösen.

Step 4:

Nun kannst du die Füllung zubereiten. Dazu die Himbeeren pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Dann 80 g Puderzucker und den Vanillezucker mit zwei Eigelben und 2 EL Wasser über einem Wasserbad dick schaumig aufschlagen. Dabei solltest du aufpassen, dass das Ei nicht gerinnt. Anschließend schlägst du die Masse so lange über kaltem Wasser, bis die Creme wieder Zimmertemperatur erreicht hat. Nun kannst du die Butter in einer Schüssel dick aufschlagen und die Eigelbmasse löffelweise dazugeben und weiter schlagen. Zum Schluss die Himbeeren unterheben und die Creme nochmals kaltstellen.

Step 5:

Zum Schluss kannst du die Himbeercreme jeweils zwischen zwei Macarons füllen. Falls etwas Creme übrig bleiben sollte, kannst du sie für einen Nachtisch oder als Brotaufstrich verwenden.



