



Kurz Rezept Macarons

Info

Trockenzeit / -temperatur: 5-8 min / 90°C Umluft

Backzeit: 15-18 min

Backtemperatur: 140°C Umluft

Portion: ca. 20-30 Macarons (je nach Größe)

(Die Menge reicht für ein Blech. Generell kannst du aber auch einfach mit schon einem Eiweiß loslegen. Einfach das Eiweiß wiegen und die restlichen Zutaten in der gleichen Menge nehmen.)

Zubereitung

- Aus den Zutaten für die Füllung eine Ganache herstellen und abkühlen lassen.
- Mandeln und Puderzucker sehr fein mahlen und sieben.
- Eiweiß langsam aufschlagen. Dabei nach und nach den Zucker dazugeben.
- Lebensmittelfarbe unterrühren.
- Mandel/Puderzucker Masse mit der typischen Macaron Technik einarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Masse gleichmäßig auf Backpapier spritzen und gut klopfen.

- Bei 90°C (Umluft) 5-8 Minuten im Backofen antrocknen lassen.
- Bei 140°C (Umluft) 15-18 Minuten backen.
(Hier ist jeder Ofen unterschiedlich. Das musst du bei den ersten Blechen testen. Evtl. Temperatur anpassen.)

- Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen.
- Macaron-Schalen mit der Ganache füllen und nach Belieben mit geschmolzener Kuvertüre und Streusel dekorieren.

=> Du bist dir unsicher bzgl. der richtigen Technik?

Dann zeige ich dir im Online-Workshop wie das funktioniert. Infos dazu findest du auf meiner Homepage.



Kontakt:
Kerstin Niffel 0160/5563185

Homepage:
www.sweetdreamcakes.de

E-Mail:
kerstin@sweetdreamcakes.de

Instagram:
[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

Facebook:
Kerstins Sweet Dream Cakes



Zutaten für die Schalen

- 50g Eiweiß (etwa 1,5 Eier)
- 50g Zucker
- 55g sehr fein gemahlene Mandeln (blanchiert/geschält)
- 55g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe

Zutaten für die Frucht Ganache

- 30g Pürierte Beeren (z.B. Himbeeren) oder 35g Lemon Curd
- 100g weiße Kuvertüre
- 10ml Sahne
- 7g Butter
- 1 TL Vanilleextrakt (optional)
- *Lebensmittelfarbe (z.B. „Burgundy“ oder „Lemon Yellow“)*

(Alternativ kann man auch eine einfache 150g Schoko Ganache verwenden)

Zutaten für die Dekoration

- Etwas Kuvertüre
- Zucker- oder Schoko Streusel

Teilt gern eure Bilder auf Social Media mit dem Hashtag #kerstinsweetdreamcakes und markiert mich bei Facebook und Instagram. Ich freue mich auf eure Bilder. Tretet unserer kleinen Community bei Facebook bei in der Gruppe Sweet Dreams - Süße Leckereien www.facebook.com/groups/316776872750882 Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.