

Erdbeer-Macarons

Die Erdbeer-Macarons mit zartem Mandelbaiser ist eine feine Köstlichkeit. Für das Rezept benötigt man etwas Zeit und Geschick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 13 min

Ruhezeit: 16,0 h

Gesamtzeit: 16,7 h



Zutaten

für die Füllung

80 g	Schokolade
70 g	Erdbeeren (frisch oder TK)
1 Stk.	Eidotter
5 g	Zucker
40 g	Erdbeerpulver (gefriergetrocknet)
80 g	Schlagobers

für die Macarons

50 g	gemahlene Mandeln (fein gemahlen)
50 g	Staubzucker
1 Stk.	Eiweiß (etwa 30 g)
13 g	Zucker
	Lebensmittelfarbe (rote)

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Macarons** zuerst die Füllung zubereiten. Dazu die Schokolade fein zerhacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die TK-Erdbeeren auftauen oder die frischen, putzen, waschen, zerkleinern. Mit einem Mixstab pürieren und in einem Topf aufkochen lassen.

2. Das Eidotter mit Zucker glatt rühren, Erdbeer-Püree untermengen. Die Masse über einem heißen Wasserbad unter Rühren auf 78-85 °C erhitzen (Thermometer erforderlich). Vom Wasserbad nehmen, mit der Schokolade und Erdbeerpulver gründlich verrühren. Circa 15 Minuten abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Schlagobers steif schlagen. Die Hälfte mit der Erdbeermasse glatt rühren. Den Rest vorsichtig unterheben. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.
4. Für die Macarons die fein gemahlenden Mandeln mit Staubzucker versieben. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen und wenig Lebensmittelfarbe zugeben. Jetzt den Eischnee unter die Mandelmischung heben und zu einer zähen Masse verrühren. In einen Spritzbeutel Lochtüle füllen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Masse in 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Etwa 30 Minuten trocknen lassen und den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Im Backofen auf mittlerer Schiene circa 13 Minuten backen. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen. Die Füllung auf 12 Macarons-Schalen auftragen und die übrigen draufsetzen. Luftdicht verschlossen in einer Box für mindestens 12 Stunden kühl stellen.

Tipp