

Himbeer-Macarons aus Mandelteig

Dieser Versuchung kann keine Naschkatze widerstehen: Wunderbares Rezept für Himbeer-Macarons aus Mandelteig, auf dem Bild mit frischen Himbeeren und Minze dekoriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

150 g	Mehl
150 g	Mandeln (gemahlene)
150 g	Staubzucker
150 g	Butter (weiche)
6 Stk.	Eier
4 Tropfen	Lebensmittelfarbe (rote)

Für die Füllung

400 g	Himbeermarmelade
20 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für die Himbeer-Macarons aus Mandelteig zuerst die Füllung vorbereiten: Marmelade und Wasser in einen Topf füllen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Ständig rühren, die Masse zum Kochen bringen und reduzieren lassen.
2. Dabei unentwegt rühren. Um zu prüfen, ob die Füllung fertig ist, einfach eine kleine Menge mit dem Teelöffel aus dem Topf nehmen und auf einen Teller tropfen lassen. Wird die Flüssigkeit sofort fest, ist die Füllung fertig. Dann den Topf vom Herd nehmen.
3. Für die Macarons den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Mehl, fein gemahlene Mandeln und Staubzucker in eine Schüssel sieben und vermischen. Die weiche Butter untermengen, Lebensmittelfarbe zufügen und alles gut durchmischen.

4. Die Eier trennen, das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel füllen. Tupfen mit etwa 1 Zentimeter Durchmesser auf das Blech spritzen, dazwischen mindestens je 2 Zentimeter Abstand lassen. Einen Backpinsel mit Wasser befeuchten und die Macarons damit glattstreichen.
5. Das Blech in den Ofen schieben, die Macarons 12 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist. Die abgekühlten Macarons in der Mitte quer durchschneiden. Auf die untere Hälfte die Füllung verstreichen, den Deckel aufsetzen, servieren.

Tipp

Die Himbeer-Macarons aus Mandelteig kann man auch mit Erdbeer- oder Kirschmarmelade zubereiten.