Himbeer-Macarons

Fruchtig und leicht säuerlich kombinieren Himbeer-Macarons das französische Baiser Gebäck in diesem Rezept mit den erfrischenden Komponenten der Himbeere.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

130 g	Mandeln (gemahlene)
220 g	Staubzucker
3 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
	Lebensmittelfarbe (rote nach Belieben)
260 g	Himbeeren
130 g	Butter (weiche)
60 g	Himbeerfruchtaufstrich

Zubereitung

1. Für die himmlischen Himbeer-Macarons Mandeln und Staubzucker in einen Häcksler geben und fein zermahlen. Im Nachgang durch ein Sieb streichen und zu einem feinen Pulver verarbeiten.

2. Eier trennen und Eiweiß auffangen. Ein elektrischer Handrührer schlägt das Eiweiß steif, dabei Zucker einrieseln lassen. Nun die rote Lebensmittelfarbe unterrühren, bis eine rosafarbene Masse entsteht. Das Mandel-Staubzucker-Gemisch in drei Portionen teilen und unter den Eischnee heben. Es entsteht ein dickflüssiger und glänzender Teig.

3. Eischnee in den Spritzbeutel einfüllen. Backpapier auf einem Blech positionieren und in einem Abstand von 5 Zentimetern gleichmäßig Tupfen auftragen. Mit einem leichten Schlag an das Blech entweicht die restliche Luft aus den Teigstücken. Die Macarons ruhen für 30 Minuten bei Zimmertemperatur. In der Zwischenzeit den Ofen auf 125 Grad Celsius anheizen.

Bei Umluft genügen 100 Grad Celsius.

4. Macarons backen im Ofen für 30 Minuten und sollen danach vollständig überkühlen.

5. Himbeeren waschen und sorgsam verlesen. Staubzucker und zimmerwarme Butter mit einem elektrischen Handrührer aufschlagen. Das Fruchtgelee Löffel für Löffel in die Buttermasse rühren. Die erkaltete Himbeercreme auf eine Hälfte der Macarons spritzen. Einzelne Himbeeren darauf setzen und mit einem zweiten Tupfen bedecken. Vor dem Servieren circa eine Stunde überkühlen lassen.

Tipp

Für die Fülle der Himbeer-Macarons müssen Buttermasse und Frucht Gelee die gleiche Temperatur haben, andernfalls gerinnt die Butter und nimmt eine unschöne Konsistenz an.