Lebkuchen-Schokolade-Macarons

Dieses Rezept ist einfach himmlisch: Die Lebkuchen-Schokolade-Macarons versüßen die Advents- und Weihnachtszeit auf besonders raffinierte Weise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

90 g	Eiweiß
30 g	Kristallzucker
1 TL	Lebkuchengewürz
200 g	Staubzucker
110 g	Mandeln (fein gerieben)
1 Prise	Salz
50 ml	Schlagobers
100 g	Schokolade (min. 70% Kakaoanteil)

Zubereitung

1. Für die Lebkuchen-Schokolade-Macarons zunächst den Backofen auf 150°C (Umluft) vorheizen. Das Eiweiß mit etwas Salz halbfest schlagen, dann den Kristallzucker dazugeben und alles zu einem steifen Eischnee schlagen.

2. Vorsichtig mit dem Staubzucker vermengen, dann mit den Mandeln und dem Lebkuchengewürz verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Die Eischnee-Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und auf das Backpapier kleine Kreise spritzen. Alles ca. 30 Minuten ruhen lassen, dann ca. 15 Minuten im Ofen backen.

4. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu Schlagobers und Schokolade in eine Schüssel geben und diese unter ständigem Rühren über einem Wasserbad erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

5. Die Füllung mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen, so dass sie fest werden kann. Herausnehmen und mit dem Handrührgerät oder im Mixer aufschlagen.

6. Auf die Hälfte der Macarons die Füllung verteilen und die andere Hälfte der Macarons darauf setzen, so bekommen sie ihre typische Form. Sofort servieren und die übrigen Macarons bis zu 1 Woche in einer Dose aufbewahren.

Tipp

Die Füllung für die Lebkuchen-Schokolade-Macarons mit weihnachtlichen Aromen wie Zimt oder Vanille verfeinern.