Macarons selbstgemacht

Macarons gehören zu den beliebtesten Süßigkeiten in Frankreich. Dieses Rezept zeigt, wie Macarons selbstgemacht werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

200 g	Mandeln (geschält und gerieben)
200 g	Staubzucker
6 Stk.	Eier
150 g	Zucker

Buttercreme

250 g	Butter
225 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Rum

Zubereitung

1. Für die selbstgemachten **Macarons** die Mandeln zusammen mit dem Staubzucker im Mixer fein reiben und durch ein Sieb streichen. Eier trennen und die Zucker-Mandel-Mischung mit der Hälfte des Eiweiß vermischen.

2. Das restliche Eiweiß halbfest schlagen, den Zucker langsam hineinrieseln lassen und dabei stetig weiterschlagen, bis ein steifer Eischnee entsteht. Den Backofen auf 150°C (Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Die Mandelmischung zuerst mit einem Drittel des Eischnees vermengen, dann den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Basiermasse in einen Spritzsack mit einfacher Tülle füllen und damit im Abstand von ca. 3 cm große Tupfen auf das Backblech setzen.

4. Die Macarons nun 15-30 Minuten ruhen lassen. Wenn sich auf ihrer Oberfläche eine leichte Haut gebildet hat, in den heißen Ofen stellen und dort ca. 15 Minuten backen. Dabei sollten sie sich nicht verfärben. In der Zwischenzeit die Buttercreme zubereiten.

5. Hierfür die Butter schaumig schlagen und dann Zucker, Vanillezucker und Rum unterrühren. Die Macarons mit dem Backpapier von dem Blech ziehen und abkühlen lassen. Die Buttercreme in einen Spritzsack füllen. Auf die Hälfte der Macarons einen Tupfer Buttercreme setzen und mit den übrigen Macarons bedecken.

Tipp

Sollen bunte Macarons selbstgemacht werden, einfach Lebensmittelfarbe (in Pulverform oder als Paste) in die Mandelmischung einrühren.