Schokoladen-Macarons

Die zauberhaften Schokoladen-Macarons charakterisieren ein französisches Baiser Gebäck, dass knusprig und leicht eine gelungene Kuchenbeilage für den Kaffeenachmittag darstellt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

80 g	Mandelblättchen
15 g	Kakaopulver
130 g	Staubzucker
1 Stk.	Eiweiß
10 g	Zucker
1 Prise	Salz
	Nutella (nach Belieben)

Zubereitung

1. Eingangs für die Schokoladen-Macarons mit der Zubereitung des Teigs beginnen: Staubzucker und Mandeln mit Kakaopulver fein vermahlen. Eine Küchenmaschine erleichtert diesen Schritt.

2. Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß nun in einer hohen Schüssel steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Mandel-Staubzucker-Mischung in drei Portionen zum steifen Eischnee geben.

3. Das Backpapier auf einem Blech positionieren und den Ofen auf 220 Grad Celsius anheizen. Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel geben und in gleichmäßigem Abstand Tupfen auf das Blech setzen. Diese sollten auf einen Durchmesser von circa 3 Zentimetern kommen. Vor

dem Backen ruhen die kleinen Teigteile für mindestens 30 Minuten.

4. Ofen auf 180 Grad Celsius einstellen. Einen Holzlöffel zwischen Tür und Ofen stecken. Die Macarons gehen für 8 Minuten in den Ofen und sollten danach vollständig auskühlen.

5. Die Fülle besteht aus Kuvertüre oder Nutella. Kuvertüre vorerst im Wasserbad auflösen und auf einen der Tupfen streichen. Den zweiten Tupfen daraufsetzen und zu einer dampfenden Tasse Kaffee genießen.

Tipp

Die Haut der Schokoladen-Macarons sollte außen hart und innen soft und weich sein. Dann ist ein perfekter Macaron gelungen.