Zitronen Macarons

Die köstlichen Zitronen Macarons zerschmelzen im Mund und schmecken himmlisch. In diesem Rezept werden die kleinen süßen Kekse mit Lemon Curd gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 14 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

100 g	Mandeln (geschälte, gemahlen)
150 g	Staubzucker
20 g	Zucker
2 Stk.	Eiweiß
	Lebensmittelfarbe (gelb, nicht flüssig)

Zubereitung

1. Für die **Zitronen Macarons** die fein gemahlenen Mandeln durch ein Sieb streichen und mit dem Staubzucker vermischen.

2. Das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Wenn Masse schaumig wird, den Zucker hinzugeben und weiter schlagen. Zum Schluss die Lebensmittelfarbe je nach Belieben unterrühren.

3. Die Mandel Mischung zur Eiweiß Masse geben und behutsam unterheben. In einen Spritzbeutel füllen.

4. Backblech mit Backpapier belegen und kleine Kreise darauf spritzen. Etwa 30 Minuten trocknen lassen.

5. Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen.

6. Die Macarons für 14 Minuten backen, während des Backvorgangs sollte der Backofen nicht geöffnet werden.

7. Vorsichtig vom Backpapier ablösen und vollständig abkühlen lassen.

8. Die Lemon Curd Füllung auf eine Hälfte streichen und den Deckel darauf setzen. Wie man Lemon Curd zubereitet findest du hier.

Tipp