



Himmliche VERFÜHRER

Unser Rezept für Himbeer-Macarons

Unsere locker-leichten Himbeer-Macarons schmecken nicht nur herrlich fruchtig nach Sommer - das wahrlich Himmliche an ihnen ist ihr Kern aus Baiser und leckerer Creme, umgeben von einer zarten, knackigen Hülle.

DAZU BRAUCHST DU

- 2 Eiweiß von mittelgroßen Eiern
- 1 Prise Salz
- 150 g Puderzucker
- 120 g gemahlene Mandeln
- Butter zum Einfetten
- 10 Tropfen rote Speisefarbe
- 120 g weiche Butter
- 20 g Puderzucker
- 80 g Himbeergelee
- 2 Backmatten aus Silikon o. ein Backblech mit Backpapier belegt
- 1 Spritzbeutel

UND SO GEHT'S

1. Eiweiß und Salz mit dem Mixer verrühren. 150 g Puderzucker dazugeben und sehr steif schlagen. Die gemahlene Mandeln und dann die Speisefarbe unterheben.
2. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen oder die Backmatten mit Butter bestreichen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und 80 gleich große Häufchen auf das Backblech spritzen.
3. Die Baisers für 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben (Umluft bei 80 Grad) bis sie sich trocken anfühlen. Den Ofen auf 180 Grad hochschalten und die Macarons für weitere sechs bis acht Minuten backen.
4. Die Butter mit 20 g Puderzucker und dem Himbeergelee schaumig aufschlagen.
5. Die Creme in einen Spritzbeutel mit möglichst kleiner Lochtülle füllen. Auf die Hälfte aller Baisers einen dicken Klecks Creme spritzen. Nur noch die übrigen Baisers oben drauf setzen und leicht andrücken: Fertig sind die leckeren Macarons!

UNSER TIPP

Die gefüllten Macarons halten sich in der Regel ein bis zwei Tage. Wenn du sie mal auf Vorrat backen möchtest, kannst du sie problemlos zwischen Pergamentpapier-Schichten einfrieren.

