

Macarons selber machen: 7 süße Rezeptideen



Macarons gehören zu Frankreich wie der Eiffelturm zu Paris. Das traditionelle französische Gebäck wird auf Basis von edlem Mandelmehl hergestellt und passt einfach wunderbar zu einem *Café au Lait*. Für leckere, bunte Macarons musst du aber nicht extra nach Frankreich fahren, denn du kannst die Spezialität mit etwas Übung zuhause selber machen. Unsere lieben Foodblogger teilen ihre besten Rezepte für köstliche Macarons mit uns und machen vor, wie dir französische *Pâtisserie* in der heimischen Küche gelingt - *ohlälä!*

Brombeer-Balsamico-Macarons

Wie wäre es mal mit einem besonderen Farbtupfer auf deiner Kaffeetafel? Denise hat ihre Kreativität spielen lassen und sich dieses Rezept für leckere Macarons in kräftigen Beerentönen überlegt. Die Kombination aus

Brombeeren und Balsamico sorgt nicht nur für die hübsche Farbe der kleinen Leckerbissen, sondern auch für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. [Zum Rezept](#)



Brombeer-Balsamico-Macarons © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Macarons mit Lemon Curd

Sauer macht ja bekanntlich lustig, deshalb haben uns die Foodistas dieses süß-saure Rezept mitgebracht: Die quietschgelben Macarons mit erfrischem Zitronengeschmack sorgen für eine extra Portion gute Laune! [Zum Rezept](#)

Macarons selber machen: 7 süße Rezeptideen



Macarons mit Lemon Curd © Foodistas

Pinke Macarons mit Schoko-Minz-Füllung

Wer sieht die Welt nicht ab und zu gerne durch die rosarote Brille? Dann probier doch mal Sylvanas pinkfarbene Macarons mit köstlicher Schoko-Minz-Füllung - danach schwebst du garantiert auf Wolke 7!

[Zum Rezept](#)



Pinke Macarons © Sylvana Kiehr | Sylvis Lifestyle

Vegane Macarons

Du achtest auf eine vegane Ernährung und möchtest dabei nicht auf das feine, französische Gebäck verzichten? Das musst du auch nicht - dank Lenas Rezept für vegane Macarons auf Basis von Kichererbsenwasser. Erdnussbutter und Kakao sorgen für einen schokoladig-intensiven Geschmack zum Dahinschmelzen. [Zum Rezept](#)

Macarons selber machen: 7 süße Rezeptideen



Vegane Macarons © Lena Pfetzer | Lenaliciously

Macarons mit weißer Ganache

Die Foodistas teilen unsere Macarons-Liebe so sehr, dass sie noch ein zweites Rezept für dich im Gepäck haben - diesmal weniger bunt, aber mindestens genauso lecker dank aromatischer Ganache-Füllung! [Zum Rezept](#)



Macarons mit Ganache © Foodistas

Macarons mit weißer Schokolade

Michaela plant dieses Jahr einen ganz besonderen Osterbrunch und hat sich dafür dieses zuckersüße Rezept für pastellgelbe Macarons mit zartschmelzender weißer Schokolade ausgedacht. [Zum Rezept](#)

Macarons selber machen: 7 süße Rezeptideen



Macarons mit weißer Schokolade © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party



Lebkuchen Macarons ©Tina Kollmann | Food & Co.

Lebkuchen Macarons

Auch wenn sich der Winter dem Ende zuneigt: Der Duft nach würzig-süßem Lebkuchen weckt bei uns einfach immer wohlige *Hygge*-Gefühle. Tina verbindet das kräftige Gewürzgebäckaroma mit luftig-leichten Macarons - eine sehr schmackhafte Liaison, die du unbedingt ausprobieren solltest . [Zum Rezept](#)