

## Macarons

VORBEREITEN

3,5  
Std.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 20 Stück

90 g Eiweiß bzw. 3 Eier  
30 g + 4 EL Zucker  
200 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
110 g gemahlene Mandeln  
Lebensmittelfarbe in Pulverform  
1 Päckchen Puddingpulver (Sahne, hell)  
500 ml Milch  
500 g Butter

- 1 -

Die bereits gemahlene Mandeln mit einem Blitzhacker oder einer anderen Küchenmaschine noch feiner mahlen. Danach durch ein feines Sieb filtern. Zum Mandelmehl wird der Puderzucker hinzugegeben. Je nach Farbe, die Ihre Macarons erhalten sollen, wird bereits die Lebensmittelfarbe mit hinzu gemischt.

- 2 -

Das Eiweiß mit einer Prise Salz nicht ganz steif schlagen. Zucker hineinrieseln. Eiweiß weiter schlagen, bis sich der

Zucker komplett aufgelöst hat. Jetzt kann der Eischnee Löffel für Löffel sachte unter die Mandel-Puderzucker-Masse gehoben werden.

- 3 -

Die Macaronsmasse mit einem Spritzbeutel in gleichmäßigen kleinen Teigpunkten auf eine vorgeformte Silikonmatte spritzen. Für 45 Minuten zum Trocknen stehenlassen. Den Backofen auf 140 °C vorheizen und die Macarons auf der Matte in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen und nach dem Auskühlen in eine Aufbewahrungsdose legen. Für 2 Stunden im Kühlschrank oder in einem kühlen Raum ruhen lassen.

- 4 -

In einem Topf Milch aufkochen lassen und das Puddingpulver mit 4 EL kalter Milch in einer separaten Schüssel anrühren. Den Zucker hinzugeben. Sobald die Milch kocht, die Puddingpulvermischung kräftig unter die heiße Milch rühren. Danach den Pudding in eine Schüssel geben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

- 5 -

Die zimmerwarme Butter mit dem Mixer in einer Schüssel aufschlagen. Anschließend unter den Pudding rühren. Mit einem Spritzbeutel die Crème auf eine Hälfte der Macaronsschalen geben und mit einer weiteren Schale ohne Crème zusammenkleben.