



Macarons

Zutaten:

105g Eiweiß (ca. 3 Eier)
140g Mandelmehl
90g Puderzucker
110g Zucker
¼ TL Salz
ggf. Lebensmittelfarbe
(Paste oder Puderfarben)

Zubereitung:

Backofen auf 120°C Umluft (140°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Mandelmehl mit dem Puderzucker mischen, mahlen und sieben. Es sollte sehr fein sein und keine größeren Stückchen enthalten.

WICHTIG!!! ist, das Eiweiß abzuwiegen. Eiweiß und Zucker zusammen in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad unter rühren auf 60°C erwärmen. Falls ihr kein Thermometer habt, erwärmt die Eiweiße einfach so lange, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

Die Eiweiße dann ca. 10 Min. aufschlagen, so dass der Eischnee zu einer sehr festen und glänzenden Meringue wird. So lange rühren, bis sich der Eischnee nicht mehr warm anfühlt, dabei das Salz einrieseln lassen. Es sollten feste Spitzen stehen bleiben. Zum Schluss die Lebensmittelfarbe kurz unterrühren.

Die Mandeln in zwei Portionen sehr vorsichtig unterheben. So lange rühren, bis der Teig lavaartig vom Löffel fließt.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (ca. 1 cm) geben und den Teig auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Das Backblech mehrfach kräftig auf die Arbeitsplatte schlagen, damit große Luftblasen zerplatzen und die Oberfläche glatt wird. NICHT RUHEN LASSEN!!!

Die Macarons für ca. 30 Min. backen.

Sie sollten nach dem backen noch hell und etwas weich bleiben. Die Macarons mit Backpapier bzw. Silikonmatte auf einem Gitter ca. 10 Min. abkühlen lassen und dann vorsichtig lösen.