

# Macarons



ca.25 St.

- 80 g Puderzucker
- 80 g Mandelmehl **zusammen wiegen**
- 70 g Eiweiß
- 90 g Zucker **zu Schnee schlagen**

**Arbeitsmaterial:** 2 Backbleche, 2 Backpapier, 2 Schüssel, 1 Spritzbeutel, 1 Spritztülle, 1 Gummispatel,

- Den Backofen auf **130° C Umluft / Heißluft** vorheizen.
- Die Backbleche mit Backpapier belegen (Papier sollte neu und keine Falten haben und flach aufliegen).
- Zur Hilfe auf der Rückseite des Backpapiers Kreise mit Bleistift aufzeichnen.

WICHTIG: Rezept auf dem Gramm genau abwiegen!

1. **Puderzucker** und **Mandelmehl** sieben und in eine Schüssel gut zusammen mischen.
2. **Eiweiß** mit **Zucker** (nicht Puderzucker!) zu Eischnee schlagen.
3. Nun die Mandel - Puderzucker - Mischung in den Eischnee schütten
4. Die Masse mit einem Gummispatel gut zusammenrühren, bzw. zusammendrücken.
5. Es sollte eine glänzende zähflüssige Masse entstehen.
6. Die Macaron Masse in einem Spritzbeutel mit einer Lochtülle füllen und auf das vorbereitete Blech auf dressieren.
7. Nicht zu viele Macarons auf einem Blech aufspritzen, gut Platz lassen, dann backen sie besser und gleichmäßiger hoch.
8. Die auf dressierten Macarons stehen lassen, damit die eine Haut bilden können (Oberfläche trocknet aus).
9. Dauert ca. 20 Minuten oder auch länger, hängt von der Luftfeuchtigkeit im Raum ab. Je trockener der Raum ist, desto schneller bekommen die Macarons eine Haut.
10. Für ca. 20 Minuten backen.
11. Die noch warmen Macarons gut abkühlen lassen, evtl. das Backpapier vom Blech ziehen, aber die Macarons noch nicht vom Papier lösen. Erst sobald sie ganz ausgekühlt sind, ansonsten löst sich das Füßchen vom Deckel.

**Solltest du wissen:** Macarons kannst du mit Ganache gefüllt, aufrecht stehend in einer Tuperbox mit Deckel auch gut einfrieren. Beim Auftauen lediglich die Box mit den Macarons **ohne Deckel** in den Kühlschrank stellen.