



Himbeer-Schokolade-Macarons

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

📅 Backen: ca. 18 Min.

🥕 vegetarisch

Stück: 59 kcal, F 3 g, Kh 7 g, E 1 g

Zutaten

für 8 Personen


- 120 g Puderzucker
- 100 g Mandelblättchen
- 2 Msp. Backpulver

- 2 frische Eiweisse
- 24 Tropfen rote Lebensmittelfarbe (siehe Hinweis)
- 1 Prise Salz
- 3 EL Puderzucker
- 70 g tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut
- 3 EL Puderzucker
- 1 EL Wasser

- 0.5 dl Vollrahm
- 100 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 10 g Butter, weich


Und so wirds gemacht:

1. Puderzucker, Mandeln und Backpulver portionenweise im Cutter sehr fein mahlen.

2.  Eiweisse mit der Lebensmittelfarbe und dem Salz steif schlagen, Puderzucker beigegeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandelmischung daraufsieben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 9 mm Ø) geben, ca. 70 Häufchen von je ca. 2.5 cm Ø auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen (siehe Tipp). Aufstehende Spitzen mit nassem Finger flach drücken.

3. Backen: ca. 18 Min. im auf 130 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Himbeeren, Puderzucker und Wasser in einer kleinen Pfanne offen ca. 2 Min. köcheln, durch ein Sieb streichen.

5.  Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade beigegeben, schmelzen, Himbeermasse und Butter darunterrühren, auskühlen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle von ca. 9 mm Ø geben, auf die Hälfte der Macarons spritzen, je ein Macaron daraufsetzen.

Hinweis: Hochwertige Lebensmittelfarbe aus der Drogerie oder Apotheke verwenden.

Tipp: Perfekte Macarons dank Schablone. Schablone ausdrucken, aufs Blech legen, Backpapier darauflegen. Masse in der vorgegebenen Form aufs Backpapier spritzen, bis das Blech voll ist. Schablone vor dem Backen wieder sorgfältig entfernen.

Haltbarkeit: In einer Tiefkühlbox ca. 1 Monat tiefkühlen. Im Kühlschrank auftauen.
