

Verführerische Macarons

Menge:

ergibt ca. 40 Stück

Zutaten:

Masse:

2 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
120 g geschälte, gemahlene Mandeln
3 Tropfen rote Speisefarbe
1 EL Grenadinesirup

Füllung:

120 g weiche Butter
100 g Puderzucker
5 EL Grenadinesirup



Zubereitung:

Für die Masse Eiweiß mit Salz an schlagen. Den Puderzucker nach und nach zugeben und den Eischnee sehr steif schlagen. Mandeln, Speisefarbe und Sirup vorsichtig unter den Eischnee heben. Den Backofen auf 100 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 80 °C) vorheizen. Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle die Baisermasse zu 80 gleich großen Tupfen auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Die Macaronschalen 15 bis 20 Minuten im Backofen trocknen, dann den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze hochschalten (Umluft 180 °C) und sie noch weitere 6 bis 8 Minuten backen und auf dem Blech abkühlen lassen. Für die Füllung die Butter mit Puderzucker und Sirup schaumig schlagen. Die Füllung mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle als dicke Tupfen auf die flache Seiten von 40 Macaronschalen spritzen. Eine zweiten Macaronschale mit der flachen Seite daraufsetzen und leicht andrücken. Die fertigen Macarons kühl aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 100 °C
Umluftherd: 80 °C