

# Einhorn-Macarons

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Ganache:

50 ml flüssiges Schlagobers  
100 g klein geschnittene weiße Schokolade

### Macarons-Masse:

45 g geriebene Mandeln  
75 g Puderzucker  
36 g flüssiges Eiklar  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
10 g Zucker

### Hörner:

100 g Dr. Oetker Rollfondant weiß  
flüssiges Eiklar  
essbarer rosa Glitzer

### Zum Dekorieren:

12 Zahnstocher  
1 Pkg. Dr. Oetker Zucker-Dekor Blümchen  
Dr. Oetker Dekor Schmetterlinge  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix  
1 EL flüssige weiße Schokolade  
1 Pck. Dr. Oetker Feine Dekorblüten  
Lebensmittelstift schwarz  
Lebensmittelpuder rosa

## 1 Ganache:

Das Schlagobers aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Schokolade darin auflösen. Die Ganache über Nacht erkalten lassen.

## 2 Macarons-Masse:

Die Mandeln mit Puderzucker in einen Blitzhacker geben und fein mahlen. Die Masse mithilfe eines Esslöffels durch ein Sieb streichen. Das Eiklar in eine Rührschüssel geben und etwas Lebensmittelfarbe dazugeben. Das Ganze mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Mandelmischung mit dem Kochlöffel unterheben bis eine gleichmäßige, zähflüssige Konsistenz entsteht.

## 3 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm) füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Kreise aufspritzen. Die Macarons ca. 30 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, damit sich eine Haut bilden kann.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 140 °C**  
**Heissluft 120 °C**  
**Backzeit: etwa 16 Minuten**

#### 4 Hörner:

Aus Fondant dünne Schlangen rollen und kegelförmig um einen Zahnstocher wickeln, so dass eine Hornoptik entsteht. Die Hörner mit Eiklar bestreichen und mit dem Glitzer abpudern.

#### 5 Zum Dekorieren:

Die Hälfte der Macarons-Schalen beliebig dekorieren. In der Mitte jeweils einen Punkt weiße Schokolade geben und eine Dekorblüte befestigen. Das Streudekor ebenso mit weißer Schokolade befestigen. Mit dem Lebensmittelstift zwei Augen aufmalen und die Wangen mit Lebensmittelpuder abpudern.

6 Die Ganache mit dem Schneebesen kurz aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm) füllen. Die Macarons damit zusammensetzen.

7 In jeden gefüllten Macarons ein Glitzerhorn stecken.

8 Die Dekorblüten mit einer Schere in der Mitte zerteilen und als Ohren neben das Horn in die Macarons stecken.

Hier geht´s zum Blog von [Biskuitwerkstatt](#).

