

Gefüllte Makronen

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Makronenmasse:

2 Eiklar (Größe M)
75 g Zucker
15 g glattes Mehl
50 g Schoko Chunks Vollmilch
40 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen
30 g flüssige Butter

Weißer Ganache-Füllung:

50 ml flüssiges Schlagobers
75 g klein gehackte weiße Kuvertüre

1 Makronenmasse:

Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Das Mehl darübersieben und Schoko-Chunks und Schoko-Tröpfchen mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Butter kurz unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (10 mm Ø) füllen und mit genügend Abstand 5 cm lange Stäbchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. **Achtung:** Die Makronen sollen sich beim Backen nur schwach gelblich färben.

Ober-/Unterhitze 130 °C

Heißluft 110 °C

Backzeit: ca. 33 Minuten

2 Weiße Ganache-Füllung:

Das Schlagobers aufkochen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Das Schoko-Obers ca. 1 Stunde kalt stellen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz schaumig rühren.

3 Die erkalteten Makronen mit der Füllung zusammensetzen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Makronen sind in einer gut schließenden Dose ca. 2 Wochen haltbar.

