

Macarons mit Nuss-Nougat Füllung

ca. 15 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Macarons-Masse:

1 Eiklar (Größe M)
50 g gemahlene Mandeln
75 g gesiebter Staubzucker
15 g Zucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Nougat-Füllung:

1 Pkg. Dr. Oetker Nuss Nougat

1 Macarons-Masse:

Mandeln mit Staubzucker vermischen und 3-mal durch ein feines Sieb streichen. Das Eiklar mit dem Handmixer (Rührbesen) schaumig schlagen, den Zucker nach und nach dazu geben und steif schlagen. Die Masse mit Speisefarbe Rosa färben. Die Mandel-Zucker Mischung mit dem Kochlöffel unterheben und rühren bis eine weich fließende Masse entsteht. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm Ø) geben und Tupfer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Danach das Blech 1-mal auf die mit einem Küchentuch belegte Arbeitsfläche klopfen.

2 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 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Die Macarons nach dem Backen vollständig erkalten lassen, bevor sie vom Backpapier gelöst werden.



④ Nougat-Füllung:

Das Nougat über Dampf (Wasserbad) zu cremiger Konsistenz erwärmen. Vom Herd nehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (4 mm Ø) füllen. Je einen Tupfen auf eine Macaronhälfte spritzen und die zweite Hälfte darauflegen. Die Macarons bis zum Servieren kalt stellen.

