




Macarons

ca. 65 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Macarons-Masse:

4 Eiklar (Größe M)
100 g gesiebter Staubzucker
120 g geschälte, geriebene Mandeln
120 g gesiebter Staubzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Weißer Schokocreme:

100 ml flüssiges Schlagobers
80 g geriebene weiße Kuvertüre
200 ml flüssiges Schlagobers

Zum Dekorieren:

1 Box Glitzerstreusel
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Macarons-Masse:

Für die Masse Eiklar mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu schmieriger Konsistenz aufschlagen. Mandeln mit Staubzucker vermischen und mit Speisefarbe mit dem Kochlöffel unter den Eischnee heben.

- 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche - mit genügend Abstand (die Masse läuft etwas breit) - Macarons aufspritzen. Die Macarons ca. 30 Min. stehen lassen, damit sich eine Haut bilden kann.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei offenem Zug backen.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Diesen Vorgang mit den übrigen Blechen wiederholen. Die Macarons auf den Blechen erkalten lassen.

3 Weiße Schokocreme:

Für die Creme Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen, mit Kuvertüre verrühren und ca. 2 Std. kalt stellen. Das Schoko-Obers mit Schlagobers mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und die Macarons damit füllen.

4 Zum Bestreuen und Verzieren:

Die Macarons erst kurz vor dem Servieren mit Glitzerstreusel bestreuen und mit Dekorblüten verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Glitzerstreusel Normalkristallzucker mit Dr. Oetker Back- & Speisefarben nach Wahl bis zum gewünschten Farbton vermischen. Die Speisefarbe nur tropfenweise dazugeben, damit der Zucker nicht feucht wird. Den Zucker erst kurz vor dem Servieren aufstreuen.