

WEIHNACHTS-MACARONS



WEIHNACHTS-MACARONS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 20 Stück: | 70 Min.

Zutaten

Für die Macarons:

- 90 g blanchierte Mandelkerne
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 1 gestr. TL gemahlener Zimt
- 2 Eiweiß (M)
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 90 g weiche Butter
- 50 g SweetFamily Kakao-Puderzucker

Zum Verzieren:

- 150 g SweetFamily Puderzucker
- etwas Zitronensaft oder Wasser etwas Zitronensaft oder Wasser



_432

ZUBEREITUNG

103

Kcal

Stück

1

Gramm

Eiweiß

10

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

1. Mandeln im Blitzhacker fein mahlen. 125 g [Puderzucker](#) zufügen und erneut möglichst fein mahlen. Zimt zugeben.

2. Eiweiß mit Salz schaumig schlagen. Übrigen Puderzucker zufügen und steif schlagen. Mandel-Zucker-Mischung in 3 Portionen zufügen und kurziterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Tupfen (2,5-3 cm Durchmesser) mit etwas Abstand auf zwei mit [Backpapier](#) belegte Bleche spritzen. Bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

3. Dann Bleche nacheinander [im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 12-14 Minuten backen](#), bis die Macarons leicht aufgehen und knusprig werden. Etwas abkühlen lassen, vorsichtig vom Papier lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Füllung weiche Butter kurz hellcremig schlagen. [Kakao-Puderzucker](#) in 2-3 Portionen zufügen unditerrühren. Jeweils 2 Macarons mit etwas Buttercreme zusammensetzen und bis zum Genuss kühl stellen.

5. Zum Verzieren: Puderzucker sieben und mit Zitronensaft oder Wasser zu einem nicht zu dünnflüssigen [Guss](#) verrühren. Guss in einen Einmal-Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Muster auf die Macarons spritzen und trocknen lassen.

*Tipp: Gefüllt sind die Macarons etwa einen Tag haltbar, ungefüllt in einer luftdicht schließenden Dose ca. eine Woche.

WEIHNACHTS-MACARONS