

Christmas-Macarons

Zutaten

20g feinsten Zucker
2 Eiweiß und eine Prise Salz
120g Puderzucker
80g gemahlene Mandeln
Eine Messerspitze Lebensmittelfarbe (Paste)
Ca. 100g Kuvertüre zum Dekorieren

Zubereitung

Kuvertüre zum Dekorieren Puderzucker und Mandeln fein sieben. Das Eiweiß (Zimmertemperatur) mit einer Prise Salz steif schlagen. Wenn das Eiweiß fast steif geschlagen ist, eine Messerspitze Lebensmittelfarbe dazugeben, weiter steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Nun unterteilt man die Mandel-Zucker-Mischung in drei Teile und rührt diese nach und nach in kreisförmiger Bewegung unter, bis eine feine und glänzende Masse entsteht. Danach ein Paar Mal von unten auf das Blech schlagen, damit sich keine Luftbläschen entwickeln können. Ca. 40 min. ruhen lassen. Bei 130 Grad Umluft ca. 20 min backen. Nach dem Abkühlen mit beliebiger Creme füllen wie z.B Buttercreme oder Ganache. Mit temperierter Kuvertüre beliebig dekorieren und fertig sind die Christmas-Macarons!