Rezept

Aprikosen-Joghurt-Macarons

Ein Rezept von Aprikosen-Joghurt-Macarons, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Füllung

- **100 g** weiße Kuvertüre (25 % Kakaobuttergehalt)
- **60 g** Joghurt
- **30 g** Soft-Aprikosen

Für die Macaron-Schalen

- **50 g** gemahlene blanchierte Mandeln
- orange Lebensmittelfarbe
- **30 g** Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)
- **50 g** Puderzucker
- weiße Lebensmittelfarbe
- **13 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. Aprikosen und Joghurt mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Püree in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, aber nicht kochen. Mit der Kuvertüre glatt zur Ganache verrühren. Zugedeckt mind. 6 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.

3. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Beide Lebensmittelfarben zu einem Farbton mischen.

4. Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen, dabei wenig Mischfarbe hinzufügen. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandel-Puderzucker-Mischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.

5. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Die Macaron-Masse in den Spritzbeutel füllen und damit 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Von unten gegen das Blech klopfen, um die Tupfen zu glätten. Dann die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen.

6. Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Füllung auf 12 Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.