Rezept

Mandarinen-Macarons

Ein Rezept von Mandarinen-Macarons, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 ml** frisch gepresster Mandarinensaft
- **1 TL** Zitronensaft
- **50 g** Puderzucker
- **13 g** Zucker
- Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8)
- Silikonbackmatte für Macarons
- **70 g** Gelierzucker 2:1
- **50 g** gemahlene blanchierte Mandeln
- **30 g** Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)
- orange Lebensmittelfarbe
- Backpapier oder

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Macarons | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Mandarinensaft mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen und unter Rühren ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelee in einer Schüssel zugedeckt ca. 2 Std. abkühlen lassen.

2. Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Ca. 8 Min. schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Unter die Mandelmischung heben und in den Spritzbeutel füllen.

3. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen und 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Von unten gegen das Blech klopfen, um die Tupfen zu glätten. Die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Den Backofen auf 160° vorheizen.

4. 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. Das Gelee auf 12 Macaron-Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.