Rezept

Rhabarber-Macarons

Ein Rezept von Rhabarber-Macarons, am 28.04.2024

Zutaten

- **120 g** Rhabarber (z.B. Erdbeerrhabarber)
- **50 g** gemahlene blanchierte Mandeln
- **30 g** Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)
- rote Lebensmittelfarbe
- **100 g** Gelierzucker 1:1
- **50 g** Puderzucker
- **13 g** Zucker

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und pürieren. Mit Gelierzucker aufkochen, ca. 4 Min. sprudelnd kochen. Die Konfitüre in eine Schüssel füllen, zugedeckt ca. 3 Std. abkühlen lassen.

2. Mandeln und Puderzucker im Blitzhacker fein mahlen und in eine Schüssel sieben. Das Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann in ca. 8 Min. zu Eischnee schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Eischnee unter die Mandelmischung heben und die Masse in den Spritzbeutel füllen.

3. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen und 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen.

4. Macaron-Schalen aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Konfitüre aus dem Kühlschrank nehmen und auf 12 Macaron-Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.