Rezept

Zitronen-Macarons

Ein Rezept von Zitronen-Macarons, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **8 g** Zitronenpuddingpulver (zum Kochen, ersatzweise Vanille)
- **60 ml** Milch
- **12 g** Puderzucker
- **8 g** Zucker
- **40 ml** Zitronensaft
- **40 g** weiche Butter

FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

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

AUSSERDEM:

- Backpapier oder Silikonbackmatte für Macarons
- Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8)

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Für die Füllung das Puddingpulver und den Zucker mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Milch in einem Topf aufkochen und das angerührte Puddingpulver unter Rühren dazugeben. Die Mischung kurz aufkochen, dann in eine Schüssel füllen. Den Pudding mit Frischhaltefolie zugedeckt in ca. 1 Std. auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

2. Dann Butter und Puderzucker in der Küchenmaschine auf höchster Stufe in ca. 5 Min. weißcremig aufschlagen. Den Pudding esslöffelweise dazugeben und jeweils ca. 20 Sek. einarbeiten. Die Buttercreme zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.

3. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Den Eischnee unter die Mandel-Puderzucker-Mischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.

4. 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.

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