

Rezept

Eis-Macarons

Ein Rezept von Eis-Macarons, am 13.04.2024

Zutaten

50 g Mandeln	75 g Puderzucker
1 Msp. Backpulver	1 Eiweiß (L)
1 Prise Salz	20 g Zucker
flüssige Lebensmittelfarbe nach Belieben	120 g Eiscreme

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 13 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen. Für die Baisermasse die Mandeln schälen und im Blitzhacker fein mahlen. Mit dem Puderzucker noch mal mahlen, Backpulver untermischen. Das Eiweiß mit Salz schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß sehr steif schlagen. Wer will, kann tröpfchenweise Lebensmittelfarbe dazugeben (je nach gewünschter Farbe etwa 10 Tropfen) und den Baiser damit einfärben. Anschließend die Mandelmischung mit einem Rührlöffel unterheben. Baisermasse dabei nach Belieben färben. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Aufs Blech 26 Kreise mit ca. 4 cm Ø spritzen. 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen und die Macarons darin 12-15 Min. backen. Ganz auskühlen lassen.
2. Das Eis in kleinen Kugeln auf 13 Schalen setzen, dann die anderen Schalen daraufsetzen.[X]Die Macarons sofort servieren.