

Rezept

# Französische Macarons

Ein Rezept von Französische Macarons, am 16.09.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> gemahlene blanchierte Mandeln	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>30 g</b> Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M)	<b>13 g</b> Zucker
<b>ein paar Tropfen</b> Lebensmittelfarbe (Farbton nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Macaron-Schalen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 25 kcal

## Zubereitung

1. Auf 1 Bogen Backpapier mit Bleistift und einem runden Ausstecher oder Dessertring in gleichmäßigem Abstand 24 Kreise (à 3,5 cm Ø) aufzeichnen. Das Papier dann umgedreht auf ein Backblech legen.
2. Die Mandeln mit dem Puderzucker im Blitzhacker sehr fein mahlen, anschließend in eine Rührschüssel sieben. Dabei grobe Reste entfernen.
3. Das Eiweiß in einem hohen Rührbecher mit den Schneebesen des Handrührgeräts zunächst nur anschlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen.
4. Alternativ das Eiweiß in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen anschlagen. Dabei ebenfalls den Zucker langsam einrieseln lassen.
5. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee weiterschlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe (sparsam dosieren!) dazugeben.
6. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandel-Puderzucker-Mischung heben und so lange rühren, bis die Masse glatt und zäh fließend ist.
7. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und damit 24 gleichmäßige Tupfen nebeneinander in die vorgezeichneten Kreise auf das Backpapier spritzen.
8. Von unten gegen das Backblech klopfen, um die Oberfläche der Tupfen zu glätten. Die Tupfen ca. 30 Min. trocknen lassen, bis sich eine lederartige Haut bildet.

9. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160° vorheizen. Anschließend die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen.

---

10. Nach der Hälfte der Backzeit das Backblech herausnehmen, um 180° drehen und wieder in den Ofen schieben. Die Macaron-Schalen fertig backen.

---

11. Die Macaron-Schalen aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Gitter ca. 10 Min. abkühlen lassen.

---

12. Jeweils ca. 1 TL Füllung auf 12 Macaron-Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. Mind. 6 Std. kühl durchziehen lassen.