

Rezept

Glühwein-Macarons

Ein Rezept von Glühwein-Macarons, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Macarons

125 g gemahlene gehäutete Mandeln	210 g Puderzucker
3 Eiweiß (100 g)	30 g Zucker
4-5 Tropfen Lebensmittelfarbe (rot)	

Für die Füllcreme

20 g Speisestärke	500 ml Glühwein
50 g Zucker	150 g weiche Butter

Außerdem

Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 6 g F, 1 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Die Mandeln mit dem Puderzucker mischen und portionsweise in einem Mixer fein mahlen. Den Mix durch ein feines Sieb schütteln, grobe Reste erneut vermahlen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Nach und nach einige Tropfen Lebensmittelfarbe hinzufügen und den Eischnee rot einfärben. Den Mandel-Puderzucker-Mix in vier bis fünf Portionen behutsam unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in kleinen Tupfen von ca. 3 cm Durchmesser auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche spritzen (Vorsicht: Die Masse läuft auseinander). Alles ca. 30 Min. antrocknen lassen. Den Backofen auf 150° Umluft vorheizen. Beide Bleche gleichzeitig in den Backofen schieben und die Macarons etwa 15 Min. backen. Anschließend herausnehmen und Macarons auf den Blechen vollständig auskühlen lassen.
2. Die Stärke mit 2 EL Glühwein anrühren. Den restlichen Glühwein mit dem Zucker mischen, aufkochen und offen auf ca. 200 ml einkochen lassen. Die angerührte Stärke hinzufügen und unter weiterem Rühren so lange kochen, bis alles eine dickflüssige Konsistenz erlangt. Die Creme in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig erkalten lassen, dann nach und nach die weiche Butter unterrühren. Die Glühweincrème mit einer kleinen Palette oder einem Messer auf die Hälfte der Macarons verteilen. Die übrigen Macarons daraufsetzen.