Rezept

Himbeer-Macarons

Ein Rezept von Himbeer-Macarons, am 30.05.2025

Zutaten

50 g	Mandeln
1 Msp.	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	weiche Butter
50 ml	Himbeersirup
75 g	Puderzucker
1	Eiweiß (L)
20 g	Zucker
50 g	Himbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 13 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 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. Anschließend die Mandelmischung mit einem Rührlöffel unterheben.

2. 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 (Mitte) 12-15 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

3. Für die Himbeercreme die Butter cremig rühren. Die Himbeeren mit dem Sirup pürieren und löffelweise unter die Butter rühren. Die Macarons mit der Creme zusammensetzen und 2 Std. kühl stellen. Für die Deko auf die Oberflächen nach Belieben dünne Schoko- oder Zuckerguss-Streifen spritzen.