Rezept

Himbeermacarons

Ein Rezept von Himbeermacarons, am 19.04.2024

Zutaten

FÜR DIE BAISERSCHALEN:

Zutaten für die Kaiserschalen wie im Grundrezept für Zitronenmacarons (siehe Rezept-Tipp), gelbe Lebensmittelfarbe durch 1. Msp. himbeerrote Farbe ersetzen

FÜR DIE HIMBEERFÜLLUNG:

- **125 g** Himbeeren (frische oder aufgetaute)
- **2 EL** frisch gepresster Zitronensaft
- **75 g** Gelierzucker 2 : 1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Baiser-Schalen wie im Grundrezept beschrieben zubereiten, dabei statt der gelben die himbeerrote Lebensmittelfarbe verwenden. Die Baisers wie beschrieben backen und auskühlen lassen.

---

2. Für die Füllung die Himbeeren verlesen und zusammen mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze aufkochen und nach Packungsanweisung sprudelnd kochen. In eine Schale geben und auskühlen lassen. Die Baiser-Schalen wie beschrieben mit der Himbeermischung füllen. Die Macarons am nächsten Tag genießen.