

## Rezept

# Italienische Macarons mit Zuckersirup

Ein Rezept von Italienische Macarons mit Zuckersirup, am 28.04.2024

## Zutaten

- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 50 g gemahlene blanchierte Mandeln | 50 g Puderzucker               |
| 50 g Zucker                        | 2 x 18 g Eiweiß (3-5 Tage alt) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Macaron-Schalen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Mandeln und den Puderzucker im Blitzhacker sehr fein mahlen. In eine Schüssel sieben und mit 18 g Eiweiß gleichmäßig zu einer Paste verrühren.

---

2. Dann 13 g Wasser abwiegen und mit dem Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Dabei die Temperatur mit dem Thermometer kontrollieren.

---

3. Hat der Sirup 110° erreicht, die übrigen 18 g Eiweiß in der Küchenmaschine (!) auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

---

4. Hat der Sirup 118° erreicht, diesen unter Rühren in den Eischnee laufen lassen. Den Eischnee so lange weiterschlagen, bis er nur noch lauwarm ist.

---

5. Zuerst nur 2 EL lauwarmen Eischnee zur Mandel-Eiweiß-Paste geben und alles mit einem Teigschaber geschmeidig rühren.

---

6. Dann den übrigen Eischnee mit dem Teigschaber unterheben und so lange rühren, bis eine glatte und zäh fließende Masse entstanden ist.

---

7. Ein Backblech mit einer Silikonmatte für Macarons belegen. Die Masse mit dem Spritzbeutel vorsichtig in die vorgegebenen Ringe 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. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen. Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen, dabei das Blech einmal wenden.

---

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

---

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