

Rezept

Lebkuchen-Macarons

Ein Rezept von Lebkuchen-Macarons, am 25.04.2024

Zutaten

80 g Vollmilchkuvertüre (38 % Kakaoanteil)	80 g Sahne
1 TL Lebkuchengewürz	50 g gemahlene blanchierte Mandeln
50 g Puderzucker	30 g Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)
13 g Zucker	braune Lebensmittelfarbe
Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8)	Backpapier oder
Silikonbackmatte für Macarons	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Macarons | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad auflösen. Sahne mit Gewürz aufkochen, mit der Kuvertüre glatt zur Ganache verrühren. Zugedeckt mind. 6 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.
2. Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Das Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann in ca. 8 Min. zu Eischnee schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Eischnee unter die Mandelmischung heben und die Masse in den Spritzbeutel füllen.
3. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen und 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen.
4. Macaron-Schalen aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Füllung auf 12 Macaron-Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.