Rezept

Macarons au citron - Zitronenmacarons

Ein Rezept von Macarons au citron - Zitronenmacarons, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DIE BAISER-SCHALEN:

- **80 g** gemahlene gehäutete Mandeln
- **60 g** Eiweiß (von ca. 2 Eiern; vom Vortag mit Zimmertemperatur)
- **5 g** Zucker
- **135 g** Puderzucker
- Meersalz
- **1 TL** Zitronensaft
- **1 Msp.** gelbe Lebensmittelfarbe (Paste)

FÜR DIE ZITRONENCREME:

- **1/2 Blatt** weiße Gelatine
- **60 ml** Zitronensaft
- **60 g** Butter
- **1** Ei (Größe M)
- **1 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale
- **10 g** gemahlene gehäutete Mandeln

AUSSERDEM:

- Backpapier
- Spritzbeutel mit mittlerer und kleiner Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Für die Schalen die Mandeln und den Puderzucker mischen, portionsweise im Blitzhacker noch feiner mahlen, dann durch ein feines Sieb sieben. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Eiweiß mit 1 Prise Meersalz und dem Zitronensaft steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und den Eischnee weiterschlagen, bis er schnittfest ist. Die Farbpaste unterrühren. Die Mandelmischung in drei Portionen unterrühren, dabei mit dem Teigschaber etwas Luft aus dem Eischnee drücken. Die Masse soll nun »wie Lava« vom Teigschaber fließen

2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben. Mit jeweils etwas Abstand 40 Häufchen in der Größe einer 1-Euro-Münze auf das Backblech spritzen. Sind alle Baiser-Häufchen aufgespritzt, von unten mit der Hand einige Male gegen das Blech klopfen. Die Häufchen 20–30 Min. bei Zimmertemperatur antrocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 140° Umluft (!) vorheizen. Baisers im Ofen (unten) 12–14 Min. backen. Dann das Backpapier vom Blech ziehen. Baisers darauf auskühlen lassen, dann vom Papier ablösen.

3. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei, Zucker, Zitronensaft und -schale in einer Edelstahl-Schüssel mit rundem Boden über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Gelatine tropfnass ausdrücken und in der warmen Eiercreme auflösen. Die Butter in Flöckchen unterrühren, dann die Mandeln unterrühren und die Zitronencreme abkühlen lassen.

4. Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen, auf die Hälfte der Baiser-Schalen spritzen. Jeweils mit einer leeren Schale bedecken. Am nächsten Tag genießen (siehe Rezept-Tipp).