

## Rezept

# Macarons mit Feigen

Ein Rezept von Macarons mit Feigen, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>120 g</b> Feigen (aus der Dose)	<b>50 g</b> Gelierzucker 2:1
<b>2 TL</b> Zitronensaft	<b>50 g</b> gemahlene blanchierte Mandeln
<b>50 g</b> Puderzucker	<b>30 g</b> Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)
<b>13 g</b> Zucker	lila 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. Die Feigen gut abtropfen lassen und in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem Topf verrühren, aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre in einer Schüssel zugedeckt mind. 2 Std. abkühlen lassen.
2. Mandeln und Puderzucker fein mahlen, sieben. Eiweiß an schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Ca. 8 Min. schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Den Eischnee unter die Mandelmischung heben, in den Spritzbeutel füllen.
3. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen und 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Dann herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Konfitüre auf 12 Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.