Rezept

Macarons mit Himbeercreme

Ein Rezept von Macarons mit Himbeercreme, am 18.05.2025

Zutaten

100 g	gehäutete Mandeln
2 Msp.	Backpulver
2 Prisen	Salz
200 g	weiche Butter
100 ml	Himbeersirup
150 g	Puderzucker
2	Eiweiß (Größe L)
40 g	Zucker
100 g	Himbeeren
	Silikonbackfolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 13 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Silikonbackfolie belegen. Für die Baisermasse die Mandeln im Blitzhacker extrafein mahlen. Mit dem Puderzucker noch mal mahlen, Backpulver untermischen.

2. Eiweiße mit Salz schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und Eiweiße sehr steif schlagen. Die Mandelmischung vorsichtig unterheben.

3. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Aufs Blech 26 Kreise mit ca. 3 - 4 cm Ø spritzen. 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Macarons im Ofen (Mitte) 12 - 15 Min. backen. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

4. Für die Himbeercreme die Butter cremig rühren. Die Himbeeren mit dem Sirup pürieren und löffelweise unter die Butter rühren. Die Macarons mit der Creme zusammensetzen und mind. 2 Std. kühl stellen. Für die Deko auf die Oberflächen nach Belieben jeweils dünne Schoko- oder Zuckerguss-streifen spritzen.