

Rezept

Marmor-Macarons mit Kirschkonfitüre

Ein Rezept von Marmor-Macarons mit Kirschkonfitüre, am 01.06.2023

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- | | |
|---|------------------------------|
| 150 g Süßkirschen (frisch oder TK) | 60 g Gelierzucker 2:1 |
| 1 TL Zitronensaft | |

FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

- | | |
|---|-------------------------|
| 50 g gemahlene blanchierte Mandeln | 50 g Puderzucker |
| 30 g Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt) | 13 g Zucker |
| rote Lebensmittelfarbe | |

AUSSERDEM:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| Backpapier oder Silikonbackmatte für Macarons | Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8) |
|---|--------------------------------------|

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Für die Füllung die Kirschen waschen, entsteinen und mit dem Stabmixer pürieren (TK-Ware antauen lassen). Mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem Topf bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre in einer Schüssel zugedeckt ca. 2 Std. abkühlen lassen.
2. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Das Eiweiß kurz anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen, dabei mit wenig Lebensmittelfarbe rosa färben.
3. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandel-Puderzucker-Mischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist. Die Hälfte der Masse mit wenig Lebensmittelfarbe noch intensiver rot färben.
4. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Die beiden Macaron-Massen abwechselnd in den Spritzbeutel füllen und damit 24 gleichmäßige marmorierte Tupfen aufspritzen. Von unten gegen das Blech klopfen, um die Tupfen zu glätten. Die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen.
5. Die Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Konfitüre auf 12 Macaron-Schalen auftragen. Die übrigen Macaron-Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. Die Macarons in einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.