

Rezept

Marzipan-Macarons

Ein Rezept von Marzipan-Macarons, am 12.06.2026

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g weiße Kuvertüre (25 % Kakaobuttergehalt)	50 g Marzipanrohmasse
30 ml Milch	1 Tropfen Bittermandelaroma
80 g Sahne	

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
braune 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 Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit der Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Dabei so lange kräftig rühren, bis sich das Marzipan in der Milch aufgelöst hat. Mit der aufgelösten Kuvertüre und dem Bittermandelaroma glatt verrühren, dann 10-15 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Die Marzipanmasse erst mit der Hälfte der Sahne glatt rühren, dann die übrige Sahne mit einem Teigschaber unterheben. Die Creme zugedeckt mind. 4 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.
3. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann in ca. 8 Min. auf höchster Stufe zu sehr festem Eischnee schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Den Eischnee unter die Mandel-Puderzucker-Mischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.
4. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Die Macaron-Masse in den Spritzbeutel füllen und damit 24 gleichmäßige Tupfen aufspritzen. Von unten gegen das Blech klopfen, um die Tupfen zu glätten. Dann 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 Füllung auf 12 Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.