Rezept

Mille Macarons mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Mille Macarons mit Heidelbeeren, am 22.05.2025

Zutaten

50 g	Mandeln
1 Msp.	Backpulver
1 Prise	Salz
	blaue und rote flüssige Lebensmittelfarbe
50 g	Quark
	1-2 EL Zucker
75 g	Puderzucker
1	Eiweiß (L)
20 g	Zucker
150 g	Heidelbeeren
50 g	Mascarpone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backblech mit Dauerbackfolie belegen. Mandeln schälen und im Blitzhacker fein mahlen. Mit dem Puderzucker noch mal mahlen, Backpulver untermischen. Das Eiweiß mit Salz schaumig schlagen. Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß sehr steif schlagen. Tröpfchenweise rote und blaue Farbe dazugeben (insgesamt etwa 10 Tropfen) und den Baiser damit lila färben. Mandelmischung mit einem Rührlöffel unterheben.

2. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Auf das Blech 24 Kreise mit 4 cm Ø spritzen. Dann 30 Min. an einem warmen Ort stehen lassen. Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen und die Macarons darin (Mitte) 12-15 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

3. Heidelbeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen. 8 Beeren beiseitelegen. Quark, Mascarpone und Zucker verrühren. Nun 8 Baisers auf eine Platte setzen und knapp die Hälfte der Creme darauf verteilen, die Hälfte der Beeren daraufsetzen. Weitere 8 Baisers daraufsetzen (evtl. etwas Creme auf die Unterseiten streichen, damit sie besser halten). Nochmals Creme (bis auf ca. 1 TL) und restliche Beeren auf den Baisers verteilen. Letzte Baisers aufsetzen, mit restlicher Creme Tupfen in die Mitte setzen und je 1 Beere hineinsetzen.