

Rezept

Nuss-Macarons

Ein Rezept von Nuss-Macarons, am 23.04.2024

Zutaten

75 g gemahlene Haselnüsse	50 g gemahlene Mandeln
200 g Puderzucker	1 TL Kakaopulver
3 Eiweiß (Größe M)	30 g Zucker
125 g weiche Butter	3 EL Nuss-Nougat-Aufstrich (aus dem Glas)
Backpapier für das Backblech	Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Haselnüsse, Mandeln, Puderzucker und Kakaopulver im Mixer fein mahlen, die Mischung in eine Schüssel sieben. Eiweiße und Zucker steif schlagen. Die Nussmischung nach und nach vorsichtig unter den Eischnee heben.
2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben, in kleinen Tupfen mit etwas Abstand auf das Blech spritzen und die Tupfen ca. 30 Min. antrocknen lassen. Im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Die Macarons herausnehmen, auf dem Blech abkühlen lassen, dann vom Papier lösen. Butter mit Nuss-Nougat-Aufstrich cremig rühren. Die Creme mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle auf die Unterseite der Hälfte der Macarons spritzen. Übrige Macarons daraufsetzen.