

## Rezept

# Orangen-Macarons

Ein Rezept von Orangen-Macarons, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> gemahlene Mandeln	<b>210 g</b> Puderzucker
<b>1 TL</b> orangefarbene Lebensmittelfarbe	<b>3</b> Eiweiß
<b>30 g</b> Zucker	<b>100 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> frisch gepresster Orangensaft	<b>100 g</b> Butter
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. Mandeln und Puderzucker im Mixer fein mahlen, die Mischung in eine Schüssel sieben. Eiweiße und Zucker steif schlagen, dabei die Lebensmittelfarbe tropfenweise unterschlagen. Die Mandelmischung 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.
3. Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen und solange kochen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Butter untermixen und kalt stellen. Die kalte Creme glatt rühren, mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle auf die Unterseite der Hälfte der Macarons spritzen. Übrige Macarons daraufsetzen.