

Rezept

Rosa Himbeer-Macarons

Ein Rezept von Rosa Himbeer-Macarons, am 12.09.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

160 g Himbeeren (frisch oder TK)

1 TL Zitronensaft

60 g Gelierzucker 2:1

FÜR DIE MACARON-SCHALEN:

50 g gemahlene blanchierte Mandeln

30 g Eiweiß (ca. 1 Ei Größe M, 3 - 5 Tage alt)

50 g Puderzucker

13 g Zucker

AUSSERDEM:

rosa Lebensmittelfarbe

Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 8)

Backpapier oder Silikonbackmatte für
Macarons

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Für die Füllung die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen (TK-Ware antauen lassen). In einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree durch ein Sieb in einen Topf streichen, mit Gelierzucker und Zitronensaft glatt rühren. Alles aufkochen und unter Rühren ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. In eine Schüssel füllen, zugedeckt ca. 2 Std. abkühlen lassen.
2. Für die Macaron-Schalen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen, dabei wenig Lebensmittelfarbe hinzufügen. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mandelmischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.
3. 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. Die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen.
4. 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 Schalen auftragen. Die übrigen Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 12 Std. kühl stellen.