Rezept

Schnelle Maronen-Macarons

Ein Rezept von Schnelle Maronen-Macarons, am 22.05.2025

Zutaten

- **150 g** gegarte Maronen (vakuumverpackt)
- **2** Eiweiß (M)
- **1 TL** frisch gepresster Zitronensaft
- **50 g** weiche Butter
- **50 g** gemahlene Mandeln
- **1 Prise** Salz
- **200 g** Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 55 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. 100 g Maronen mit den Mandeln in einem Blitzhacker möglichst fein zerkleinern.

2. Die Eiweiße mit dem Salz am besten mit den Quirlen der Küchenmaschine (oder des Handrührgeräts) steif schlagen, dabei den Zitronensaft dazugeben. Dann unter Schlagen nach und nach 150 g Puderzucker dazugeben, bis eine dickschaumige Baisermasse entstanden ist. Die Maronen-Mandel-Mischung mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Baisermasse heben.

3. Die Maronenbaisermasse in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke von dem Beutel abschneiden. Die Masse als flache Tupfen (ca. 3 cm Ø) auf die Bleche spritzen.

4. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen ca. 20 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

5. Die weiche Butter mit dem übrigen Puderzucker und den restlichen Maronen im Blitzhacker oder mit einem Pürierstab zu einer feinen Creme verarbeiten. Jeweils 2 Macarons mit etwas Maronenfüllung zusammensetzen.