Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Vanille-Macarons

Ein Rezept von Vanille-Macarons, am 21.05.2025

Zutaten

Für die Füllung:

7 g	Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
100 ml	Milch
40 g	weiche Butter
8 g	Zucker
1	Vanilleschote
12 g	Puderzucker

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

Rezeptinfos

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

Zubereitung

Für die Füllung

1. Puddingpulver und Zucker mit 2 EL Milch glatt rühren. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und beides mit der übrigen Milch aufkochen.

2. Die Vanilleschote wieder entfernen und das angerührte Puddingpulver unter Rühren dazugeben. Die Mischung kurz aufkochen, dann in eine Schüssel füllen. Den Pudding mit Frischhaltefolie zugedeckt in ca. 1 Std. auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

3. Butter und Puderzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe in ca. 5 Min. weißcremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise dazugeben, jeweils ca. 20 Sek. einarbeiten. Die Buttercreme mind. 1 Std. kühl stellen.

Für die Macaron-Schalen

4. Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Das Eiweiß anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe in ca. 8 Min. zu sehr festem Eischnee schlagen. Eischnee unter die Mandelmischung heben, bis eine glatte, zäh fließende Masse entstanden ist.

5. 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. Dann die Macaron-Schalen ca. 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen.

6. Macaron-Schalen im Ofen (Mitte) ca. 13 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Buttercreme auf 12 Schalen auftragen. Übrige Schalen daraufsetzen und leicht andrücken. In einer luftdicht schließenden Box mind. 6 Std. kühl stellen.