



Zutaten

- 95 g Eiklar
- 175 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 45 g Zucker
- 110 g geschälte gemahlene Mandeln
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g gemahlene Pistazien
- 75 g Zucker
- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g Sahne
- 1 Prise Salz

Backen, Dessert

Macarons mit verschiedenen Füllungen

Entdecken Sie unser köstliches Macarons-Rezept mit verschiedenen Füllungen. Jetzt nachbacken und Freude am Kochen erleben! | Kochateliers

So wird's gemacht:

1. evtl. Lebensmittelfarbe zum Färben
2. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen, falls gewünscht mit Lebensmittelfarbe einfärben. Puderzucker und Mandeln mischen, durch ein feines Sieb streichen und unter die Masse heben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Tupfen (2-3 cm) spritzen, ca. 30 Minuten stehen lassen. Im Backofen bei 140 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Hälfte der Macarons wenden, eine Füllung darauf spritzen und mit den restlichen Macarons bedecken.
3. Zucker mit 75 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Pistazien unter den Marzipan kneten und nach und nach mit Zuckersirup glatt verkneten, bis eine spritzfähige Füllung entsteht.
4. Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne mit Salz in einem kleinen Topf aufkochen, nach und nach unter die Kuvertüre rühren. Canache rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.