

Macarons

Für die Baisermasse:

45 g PICKERD Mandeln gemahlen
75 g Puderzucker
1 Eiweiß (36 g)
10 g Zucker

Für die Ganache:

1 EL Sahne
50 g PICKERD Vanilleglasur
5 g PICKERD Mandeln gemahlen
1/2 PICKERD Bourbon-Vanille Schote (Mark)

Außerdem:

Spritzbeutel
Silikonbackmatte

So wird's gemacht:

Gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker mischen. Eiweiß anschlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen und zu einem festen Eischnee aufschlagen. Zucker-Mandel-Puder in drei Etappen zugeben, zu einer glatten zähflüssigen Masse verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Masse in kleinen Kreisen auf ein mit einer Backmatte ausgelegtes Backblech spritzen, ca. 25 Minuten ruhen lassen, im vorgeheizten Backofen bei 145 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) ca. 13 Minuten backen und auf der kalten Arbeitsfläche auf der Backmatte auskühlen lassen.

Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Vanilleglasur darin schmelzen. Ganache mit gemahlene Mandeln sowie Vanillemark verfeinern, in einen Spritzbeutel füllen, die Macarons damit füllen und nach Belieben mit PICKERD Zuckerdekoren ausgarnieren.

Für Himbeer- oder Zitronen-Macarons geben Sie ein wenig rote oder gelbe PICKERD Lebensmittelfarbe in die Baisermasse und ersetzen Sie die Vanilleglasur durch PICKERD Elfenblasur-Himbeere oder PICKERD Zitronenglasur.

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden

davon Backzeit: 13 Minuten

davon Ruhezeit: 25 Minuten