




Himbeer-Macarons

 Zeit gesamt
50min

 Zubereitungszeit
35min

 Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Puderzucker	175 g
Eier	2 St.
Salz	
Lebensmittelfarbe, rot	1 TL
Mandeln, gemahlen	100 g
Butter	125 g
Himbeerkonfitüre	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel, Spritzbeutel

1. Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen. 150 g Puderzucker sieben. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen, nach und nach Puderzucker zufügen und so lange schlagen, bis die Masse dickcremig ist. Mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben, Mandeln unterheben.
2. Masse in einen Spritzbeutel geben, alternativ in einen Gefrierbeutel und eine Ecke aufschneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech kleine ca. 3 cm breite runde Tupfen spritzen. Im Backofen ca. 12–14 Min. hell und knusprig backen. Himbeer-Macarons auf dem Blech abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Butter mit übrigem Puderzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig schlagen, Himbeermarmelade löffelweise unterheben. Jeweils 2 Himbeer-Macarons mit ½ TL Creme zusammensetzen. Himbeer-Macarons als Dessert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 616 kcal

Kohlenhydrate 62 g

Eiweiß 9 g

Ballaststoffe 0 g

Fette 42 g
