

Weihnachts-Macarons (Baiser-Gebäck)

Zutaten für die Füllung:

- 250 ml Sahne
- 40 g Glukose
- 200 g (66 %) Zartbitter-Kuvertüre
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 40 g Butter

Alle Zutaten bis auf die Butter in einem Topf erhitzen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist und sich alles gut miteinander vermischt hat. Wenn die Masse auf circa 35 Grad abgekühlt ist, die kalte Butter unterrühren. Anschließend kalt stellen.

Zutaten für den Teig:

- 4 Eiweiß
- 225 g Puderzucker
- 60 g Zucker
- 130 g geschälte, gemahlene Mandeln
- ½ TL Backpulver oder Weinstein-Backpulver
- Abrieb von 1 unbehandelten Orange

Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker und Zucker einrieseln lassen. Die gemahlene Mandeln mit dem Backpulver gut vermischen und dann unter die fertig geschlagene Eischneemasse heben, ebenso die Orangenschale.

Die Masse in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke füllen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Dabei unbedingt etwas Abstand zwischen den einzelnen Häufchen lassen. Bei 140 Grad 12-14 Minuten backen.

Anschließend die Macarons mit der Creme bestreichen und aufeinander setzen, nach Belieben leicht mit Puderzucker bestäuben.

Sendung/Quelle: Süße Weihnachten - Backtradition im Norden

Letzter Sendetermin: 24.12.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen