

Himbeer Mascarpone Macarons

Zutaten den Macaronsdeckel:

90 Gramm fein gemahlene, geschälte weiße Mandeln

150 Gramm Puderzucker

20 Gramm feiner Zucker

2 Eiweiß (mittelgroßer Eier)

1 Prise Salz

Zubereitung Macaronsdeckel

Ich höre immer von vielen, dass sie sich an die Zubereitung von Macarons nicht heran trauen. Mit diesem Rezept und dem richtigen Zubehör hatte ich bisher noch keinerlei Probleme! In ein paar wenigen Schritten sind die Macaronsdeckel schon fertig:

1.

Gemahlene Mandeln und Puderzucker vermengen und nochmal mahlen, damit ein ganz feines Pulver entsteht. Je feiner, desto glatter später die Oberfläche der Macarons.

2.

Die zwei Eiweiß und eine Prise Salz mit dem Mixer anschlagen und langsam den feinen Zucker dazuriesel lassen. Das Ganze dann zu einem sehr festen Eischnee schlagen und mit ein paar Tropfen roter Lebensmittelfarbe einfärben bis der gewünschte Rosa-Ton erreicht ist.

3.

Den Mandel-Puderzucker-Mix langsam in mehreren Schritten (etwa drei bis vier) unter den Eischnee heben.

4.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen (glatte große Öffnung ohne Rillen) und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche je 25 Herzformen spritzen (Durchmesser ca. 3 cm). Mein Tipp für die Herzform: das Herz in zwei Schritten spritzen. Dafür z.B. zuerst die linke Hälfte spritzen und den Druck auf den Spritzbeutel nach unten verringern, sodass die Form schmaler wird. Ein bisschen Üben und Tüfteln müsst ihr wahrscheinlich trotzdem aber irgendwann habt ihr den Dreh raus. Alternativ könnt ihr natürlich auch einfach runde Macarons mit den Spritzbeutel spritzen.

5.

Die Macaronsdeckel um die 20 Minuten ruhen lassen, damit die Oberfläche schön glatt wird. In der Zwischenzeit den Ofen auf 150 Grad vorheizen und die Macarons auf der untersten Schiene etwa 12 Minuten backen. Darauf achten, dass die Oberfläche nicht braun wird. Macaronsdeckel heraus nehmen und abkühlen lassen.



Zutaten die Himbeer-Mascarpone-Füllung:

120 Gramm gefrorene Himbeeren

50 Gramm Mascarpone

50 Gramm Creme fraiche oder Schmand

20 Gramm Vanillezucker

Zubereitung Füllung

Die Füllung ist nicht ganz so fest wie manch andere Macarons-Füllung aber auch nicht ganz so üppig und süß - was ich persönlich bei den schon sehr süßen Macaronsdeckeln sehr angenehm finde. Nun aber zur Zubereitung:

1.

Die gefrorenen Himbeeren mit dem Pürierstab fein pürieren.

2.

Mascarpone, Creme fraiche und Vanillezucker und die pürierten Himbeeren miteinander vermengen.

3.

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und jeweils eine kleine Menge auf die Hälfte der Macaronsdeckel verteilen. Einen zweiten Deckel darauf setzen und leicht andrücken. Fertig ist dein Macarons.

Die Macarons sind zum baldigen Verzehr gedacht.