

Macarons

Zutaten (ca. 30 Stück):

- 125 g gemahlene Mandeln ohne Haut
- 2 Eiweiß (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 40 g Puderzucker
- 2 EL Kakao

Anleitung:

1. Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.
2. Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
3. Den Puderzucker darüber sieben und die Masse weiter steif schlagen. Die Masse sollte sehr fest werden.
4. Das Kakaopulver und die Mandeln unterrühren.
5. Alles in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
6. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
7. Auf das Backpapier jeweils ca. 30 gleich große Tuffs (ca. 2 cm Ø) spritzen.
8. Die Macarons-Tuffs im heißen Ofen 30-40 Minuten trocknen lassen. Die Oberfläche sollte trocken, die Unterseite aber noch klebrig sein.
9. Macarons auf dem Backpapier auskühlen lassen.

Achtung Hinweis:

Aufgrund des Kakaoanteils ist diese Version für Personen mit Histaminintoleranz oder Neurodermitis nicht geeignet. Die Betroffenen sollten den Kakao daher weglassen.