

Recipe

ZUTATEN MACARONS:

- 120g Mandelmehl
- 2 Eiweiß
- 150g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe
- Butter für die Backmatte

MACARONS

1

Mandelmehl und Puderzucker in zwei getrennte Behälter sieben, sodass keine Klumpen übrig bleiben. Dieser Schritt ist extrem wichtig.

2

Eiweiß steif schlagen. Dann nach und nach den gesiebten Puderzucker hinzugeben. Mandelmehl mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben und je nach Bedarf Lebensmittelfarbe hinzugeben.

3

Macarons mit einem Spritzbeutel auf eine Macaronmatte spritzen.

4

Die Matte in den auf 80 Grad vorgeheiztem Ofen für 15-20 Minuten trocknen. Die Macarons dürfen oben nicht mehr klebrig sein. Zum Schluss nochmal 6-8 Minuten auf 180 Grad hochschalten.

5

Macarons auskühlen lassen und jeweils zwei mit einer beliebigen Creme zusammenkleben. Stattdessen kann man die Macarons auch zur Verzierung eines Kuchens verwenden. Hier kommt eine beliebige Creme um den Kuchen, sodass die Macarons halten.

Viel Spaß beim Ausprobieren

Recipe

INGREDIENTS MACARONS:

- 120g almond meal
- 2 egg white
- 150g icing sugar
- food coloring
- butter for the silicon mat

MACARONS

1

Sieve the almond meal and the icing sugar into two different bowls. This step is extremely important because there shouldn't be any lumps.

2

Whisk stiff the egg white. Add more and more sieved icing sugar. Fold in the almond meal with a wire whisk carefully and add some food coloring if necessary.

3

Splatter the Macarons with a icing bag on a silicon mat.

4

Put the Macarons in the preheated oven at 80 degrees for 15-20 minutes. At the end the top shouldn't be sticky anymore. Leave them in the oven for 6-8 minutes more at around 180 degree.

5

Let the Macarons cool down and always stick two together with some creme in the middle. You can also use the Macarons zu decorate your cake. Therefore use put some cream around the cake, so the Macarons could stick to it.

Have fun trying