

# Leckere Macarons mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Creme

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Für den Teig der Macarons:

Einweiß von ca. drei Eiern (ausgehend von Eiern mittlerer Größe)

30 g Zucker (Puderzucker)

200 g Puderzucker

100 g fein gemahlene Mandeln

Etwas rote Lebensmittelfarbe (je nach Wunsch kann auch jede andere Farbe verwendet werden)

Für die Eierlikör-Creme:

2-3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g weiche Butter

etwas Zitronenschale (abgerieben von einer Bio Zitrone)

30 - 50 g Puderzucker



## Zubereitung

1. Einweiß von 2-3 Eiern vom Eigelb trennen und in eine fettfreie Schüssel geben. Das Eiweiß steif schlagen und langsam den Zucker zugeben. Solange aufschlagen, bis das Eiweiß eine fluffige steife Masse bildet (steif ist).

2. Puderzucker und Mandeln mehrmal durchsieben und in eine Schüssel geben. Beide Zutaten vermischen.

3. Die Zucker/ Mandel Mischung langsam unter die steife Masse heben.

Wichtig, nicht mit einem Rührgerät sondern mit einem Löffel und vorsichtig alles mit einander vermischen. Je nach Geschmack ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben.

4. Die Masse mit Hilfe von zwei Löffeln oder durch einen Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Es entstehen kleine Kreise (Durchmesser ca. 2,5-3 cm). Wichtig, genügend Abstand halten und nicht zu groß spritzen, die Masse verläuft noch.

5. Die Bleche in den kalten Backofen stellen und erst bei 50 C Umluft 20 Minuten ruhen, dann bei 150 C nochmals 10-15 Minuten backen.

6. In der Zwischenzeit die weiche Butter in kleine Stücke schneiden, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und verrühren. Etwas Puderzucker einstreuen und weiter rühren, bis keine Butterklumpen mehr zu sehen sind. Wer mag die Zitronenschale zugeben. Falls die Creme noch zu flüssig ist, mehr Puderzucker zugeben, ist sie zu fest, mehr VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Die Konsistenz sollte etwas dem Frosting auf einem CupCake entsprechen. Die Creme im Kühlschrank kalt stellen.

7. Die Macarons aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen - idealerweise mehrere Stunden. Eine der beiden Hälften mit der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Creme bestreichen und die andere Hälfte drauf setzen.

Fertig ist ein zauberhaftes Dessert und eine tolle Geschenkidee!

[Link zum Rezept: Leckere Macarons mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Creme](#)

# Leckere Macarons mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Creme

## **Leser-Tipp**

Es ist nicht schlimm, wenn die Macarons keine perfekte Form haben, nach dem Abkühlen können überflüssige Reste mit einem Messer oder einem Ausstecher (z.B. für Plätzchen entfernt werden - nicht ganz perfekt zeigt auch immer, dass es wirklich hand made ist und das ist doch toll! ;)

[Link zum Rezept: Leckere Macarons mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Creme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)