

Macarons mit Eierlikör-Buttercreme

Zutaten

Zutaten für ein Backblech (etwa 17 Macarons, je nach Größe)

Macarons (Zutaten bitte genau wiegen!):

60 g Eiweiß (das ist fast immer das Eiweiß von 2 Eiern)

20 g Zucker

75 g gemahlene Mandeln

130 g Puderzucker

nach Wunsch Lebensmittelfarbe (Paste)

nach Wunsch Gold- und Silberpuder (Lebensmittelfarbe)

Eierlikör-Buttercreme (Zutaten reichen für 2 Backbleche Macarons):

300 ml Milch

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pck. Puddingpulver (Vanille- oder Eierlikörgeschmack)

5 EL Zucker

250 g Butter

ansonsten:

wenn zur Hand, eine Macaronbackmatte

1 Spritzbeutel mit großer Lochtülle

1 Küchensieb

1 Teigschaber

Zubereitung

1. Zunächst werden die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker vermengt. Die Mischung muss nun gesiebt werden, damit es ein ganz feiner Puder wird. Das Eiweiß relativ steif schlagen. Wenn es schaumig wird, den Zucker einrieseln lassen. Wenn die Textur an Steifigkeit gewinnt, Lebensmittelfarbe hinzugeben (für die silbernen Macarons habe ich weniger als eine Messerspitze schwarze Lebensmittelpaste genommen). Mit einem Teigschaber das Mandelpuder in drei Schritten unter die leichte Baisermasse rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Wenn man (so wie ich) keine Macaronmatte hat, ist es hilfreich, sich kleine Kreise auf ein Backpapier zu zeichnen. Die Macaronmasse nun in einen Spritzbeutel füllen und dann auf das Backpapier dressieren. Das Blech nun etwa 20 Minuten ruhen lassen, damit die Macarons eine Schutzhaut bilden können. In dieser Zeit können sie aber schon mit silbernem Farbpuder bestäubt werden. In der Zwischenzeit den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Die Macarons 15 bis 20 Minuten backen (Sichtkontakt zum Ofen!) Sobald die Macarons gebacken sind, das Backpapier auf eine kalte Fläche ziehen. Vollständig auskühlen lassen. Wenn sie kalt sind, vorsichtig vom Backpapier lösen.

2. Aus den ersten 4 Zutaten für die Eierlikör-Buttercreme einen Pudding kochen und diesen kalt werden lassen. Die Butter schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise unter die Butter mischen. Sobald die Creme beginnt "zu grieseln" (sich zu trennen), ganz einfach etwas flüssige Butter hinzugeben.



[Link zum Rezept: Macarons mit Eierlikör-Buttercreme](#)

Macarons mit Eierlikör-Buttercreme

3. Die Eierlikör-Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und die Hälfte der Macaronschalen damit füllen. Mit den übrigen Macaronschalen die Macarons "schließen" (oben drauf legen und andrücken).

Die Zubereitungsschritte beziehen sich auf ein Blech silberner Macarons. Für die goldenen habe ich ganz auf Lebensmittelfarbe verzichtet und sie lediglich mit Goldpuder bestäubt.

Leser-Tipp

Je nach Deko und Farben des Kuchenbuffets kann man die Macarons farblich wunderbar der Hochzeit anpassen.

[Link zum Rezept: Macarons mit Eierlikör-Buttercreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (1/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de