

# 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 Pkg 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 verrührt. Die Mischung muss nun mindestens zwei Mal gesiebt werden, damit es ein ganz feiner Puder wird. Das Eiweiß steif schlagen. Wenn es schaumig wird, den Zucker einrieseln lassen. Wenn es fest wird, Lebensmittelfarbe hinzugeben (für die silbernen Macarons habe ich weniger als eine Messerspitze schwarze Lebensmittelpaste genommen). Mit einem Teigschaber das Mandelpuder in drei Schritten unter das Eiweiß 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. Den Eiweißteig nun in einen Spritzbeutel füllen und dann auf das Backpapier spritzen. 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 (ich habe hierfür das Farbpuder mit etwas Zucker verrührt, so ließ sich das einfacher verteilen). 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 mit einem Messer vom Backpapier lösen und umdrehen, damit sie auch von innen nachtrocknen können.

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.



[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 Goldpulver 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 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)